Marie-Paule Bernardin

CONFITURES GELÉES ET CHUTNEYS



Les confitures, tout le monde adore, mais on a souvent peur de se lancer, par peur de les rater ou par manque de temps. Marie-Paule Bernardin, l'auteur de *Sirops, liqueurs et boissons d'autrefois*, nous confie tous ses secrets pour régaler petits et grands.

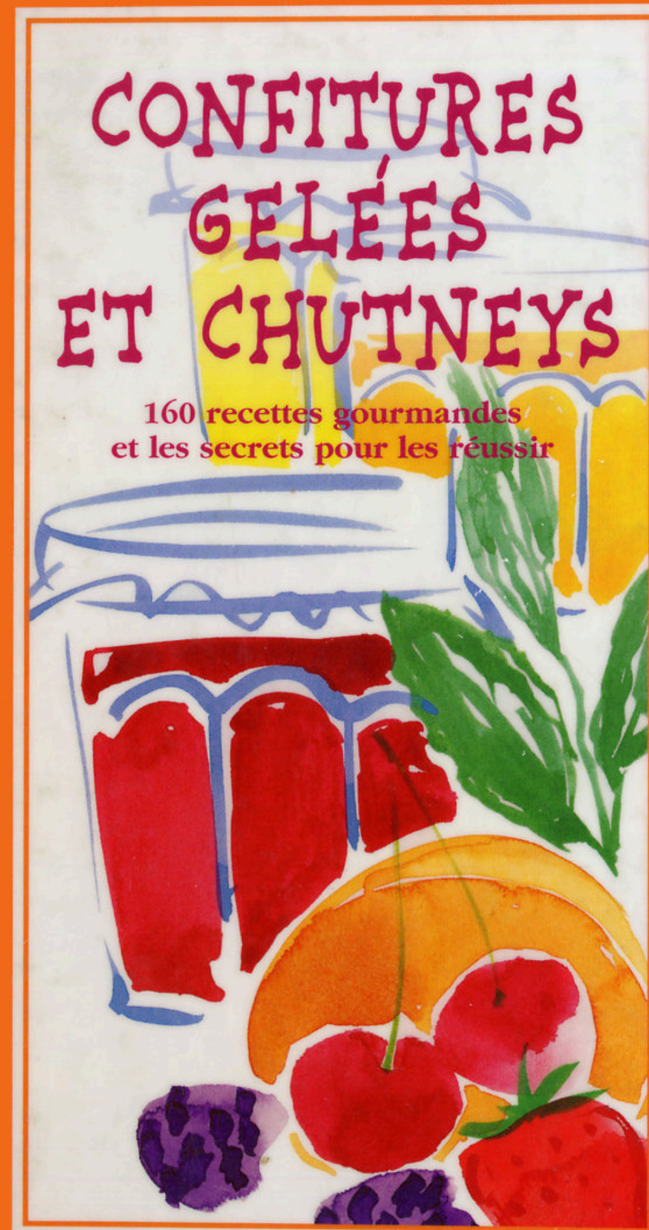
- Tout ce qu'il faut savoir pour réussir confitures, gelées et chutneys : le choix des fruits, les différentes cuissons, les techniques lorsqu'on est pressé, le matériel, la mise en pots et la conservation.
- 160 recettes classées par types de fruits avec, dans chaque chapitre, la recette d'un « expert ».
- Les recettes traditionnelles et les confitures de ménage, mais aussi des recettes exotiques (confiture d'ananas aux clémentines, de bananes à la créole, de kiwis à la mangue) ou originales, à base de potiron, de châtaignes ou de gingembre, et même de fleurs (gelées à la violette, au jasmin ou à la rose).
- Les pâtes de fruits et les chutneys.

9 782706 606304
FX0630-98-V

LA MAISON RUSTIQUE
Flammarion

Marie-Paule Bernardin
CONFITURES GELÉES ET CHUTNEYS
RUSTIQUE
arion

Marie-Paule Bernardin



CONFITURES GELÉES ET CHUTNEYS

160 recettes gourmandes et les secrets pour les réussir

Marie-Paule Bernardin

CONFITURES GELÉES ET CHUTNEYS

160 recettes gourmandes
et les secrets pour les réussir



LA MAISON RUSTIQUE

La confiture est une histoire d'amour ! Et ici, une histoire de famille : je dédie ce livre à mon petit-fils Louis, mon plus jeune dégustateur… et amateur, et je remercie son autre grand-père, Fred Eléfant, qui a tenu, pour notre petit-fils commun, à assurer la transcription de cet ouvrage.

Je remercie également le Centre d'Études et de Documentation du Sucre qui m'a donné la passion des confitures, grâce à sa riche documentation et ses nombreuses expérimentations et dégustations.

Direction éditoriale : Claire Desserrey
Mise en page : Studio Flammarion

Illustrations originales : Ianna Andreadis

ISBN : 2-7066-0630-4
Imprimé en France

SOMMAIRE

INTRODUCTION { 7 }

TOUT CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONFITURES { 11 }

- Les secrets des confitures réussies { 12 }
- Le matériel { 21 }
- Comment choisir les fruits { 28 }
- Principes de base { 35 }
- Comment personnaliser vos recettes { 44 }
- Mise en pots et rangement { 50 }
- Confitures au gélifiant { 55 }
- Confitures au sucre « spécial confitures » { 58 }
- Confitures au micro-ondes { 62 }
- Que faire en cas d'échec ? { 66 }

LES RECETTES { 69 }

- Confitures de fruits rouges { 70 }
- Confitures de fruits sauvages { 92 }
- Confitures de fruits à noyau { 104 }
- Confitures de fruits à pépins { 122 }
- Confitures d'agrumes { 142 }
- Confitures de fruits exotiques { 159 }
- Confitures du potager { 174 }
- Confitures de ménage { 194 }
- Confitures de fleurs et herbes { 216 }
- Pâtes de fruits { 220 }
- Chutneys { 229 }

INDEX DES RECETTES { 242 }

INTRODUCTION

« Comme le monde serait triste sans l'odeur des confitures... »

« Mais l'odeur, Monsieur, l'odeur. Respirez, la maison tout entière est embaumée. Comme le monde serait triste sans l'odeur des confitures. »

Georges Duhamel, Les Livres du bonheur

Tant qu'il y aura des fruits et du sucre, les femmes feront des confitures – mais aussi quelques hommes, de plus en plus nombreux : depuis qu'en 1555, Nostradamus écrivit sur ce type très particulier de conserve son célèbre traité sur l'art des confitures, « excellent et moult utile opuscule à tous nécessaire », nous savons que la confiture est aussi l'affaire des hommes.

La réalisation des confitures « maison » relève d'un réflexe archaïque : constituer des réserves pour la mauvaise saison en évitant de perdre les fruits que le plein été a donné en abondance. S'il existe aujourd'hui d'autres techniques de conservation plus modernes et plus rapides, la confiture reste la manière noble : l'épreuve du feu fige le fruit dans le sucre comme une éternelle provision de soleil.

La justification de cette tâche ne réside pas dans l'économie, de temps ou d'argent. C'est aujourd'hui moins une simple activité ménagère qu'une création artistique. Car peu de travaux domestiques procurent autant de satisfaction, et ce plaisir si particulier qui tient à on ne sait quoi : les fruits qui macèrent dans la cuisine, l'éclat de la bassine en cuivre, le parfum qui persiste longtemps dans la maison, la couleur des fruits dans la transparence des verres, la fierté d'offrir ses propres confitures, faites avec les fruits de son jardin…

Selon les plus récents sondages, 97 % des Français consomment de la confiture, 72 % préfèrent les confitures artisanales et 36 % des maîtresses de maison en font occasionnellement.

Les confitures maison d'aujourd'hui diffèrent de celles d'hier en ce qu'elles recherchent l'originalité et profitent de la richesse apportée sur nos marchés par les fruits exotiques, les agrumes, les herbes, les épices et les alcools. Ce ne sont plus de simples confitures d'un fruit, mais des mélanges subtils et raffinés. Les fruits sont acidifiés, agrémentés, aromatisés, relevés, décorés... On mélange aussi les légumes aux fruits.

N'ayez pas peur, lancez-vous si l'aventure vous tente : votre première confiture sera sans doute trop cuite, la seconde pas assez. Mais si vous persistez après avoir consulté les conseils qui vous sont donnés dans les pages qui suivent, si vous acceptez d'y consacrer le temps qu'il faut, alors vous serez pris au jeu : vous attendrez fébrilement que les fruits aient macéré le temps voulu ; vous guetterez leur changement de couleur dans la bassine, signe qu'ils seront bientôt cuits ; vous inventerez vos propres recettes et vos mélanges inédits ; vous marierez vos propres fruits et ceux du marché et, surtout, vous aurez un succès mérité auprès des dégustateurs gourmands.

Faire des confitures, c'est la fête, et toute l'année, pas seulement en été. Faire ou manger des confitures, c'est moins une question d'heure qu'une question d'humeur, moins une question d'appétit qu'un besoin de douceur. Toute la famille s'y intéressera, car faire des confitures n'exige que des fruits, du sucre et un peu d'amour.

I

TOUT CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONFITURES



LES SECRETS DES CONFITURES RÉUSSIES

La confiture est, par définition, une préparation à base de fruits et de sucre, dans laquelle le sucre assure, grâce à la cuisson, la conservation du mélange.

Sa réussite dépend de l'équilibre entre quatre éléments : la teneur en sucre, la richesse en acides et en pectine, et la bonne évaporation de l'eau pendant la cuisson.

LE SUCRE

Pour qu'une confiture se conserve sans s'altérer, il faut qu'elle contienne, une fois cuite, au moins 65 % de sucre (y compris la teneur naturelle des fruits en sucre, comprise entre 10 et 15 %). C'est pourquoi, pour obtenir cette proportion en fin de cuisson, on compte en général au départ le même poids de sucre que de fruits préparés (un peu moins, de 35 à 40 %, pour les fruits très sucrés, comme les poires, les mirabelles ou les raisins). Si vous préférez les confitures moins sucrées, prenez le risque de diminuer, comme je l'ai souvent fait dans les recettes qui suivent, la proportion de sucre. Ne descendez jamais en dessous de 750 g par kilo de fruits et, pour compenser, ajoutez du jus de citron, de pamplemousse ou d'un autre agrume, en fin de cuisson, à raison d'1 citron par kilo de fruits.

L'utilisation de pots à fermeture hermétique permet la conservation de la confiture non ouverte. Dès qu'un pot est entamé, gardez-le au réfrigérateur.

Préférez le sucre blanc, cristallisé ou en morceaux pour la préparation du sirop. L'emploi de sucre de canne n'apporte pas de qualités, sinon sur l'étiquette. Les confitures de fruits exotiques, en provenance des îles à sucre, le préconisent. N'utilisez pas de sucre roux, car il donne trop d'écume et risque de faire fermenter la confiture. Si vous préférez employer du sucre pour confitures, reportez vous à la page 58.

En fin de cuisson, vous pouvez ajouter un peu de miel, à condition d'avoir diminué d'autant la proportion de sucre.



PROPORTIONS DE SUCRE ET DE FRUITS

Fruits	Confitures au sirop de sucre		Confitures en marmelade		Gelée	
	fruits	sucre	fruits	sucre	fruits	sucre
groseilles	500	500			500	
framboises	500	500	500	375 à 500	500	poids du jus
cassis	500	500			500	poids du jus
mûres	500	500			500	3/4 vol. jus
coings			500	375	500	3/4 vol. jus
pommes	500	500	500	500	500	3/4 vol. jus
oranges	500	500	500	500		
fraises	500	400	500	400		
figues	500	400	500	400		
cerises*	500	500	500	500		
abricots*	500	500	500	500	500	500
mirabelles*	500	375 à 500	500	375 à 500		
quetsches*	500	500	500	400		
pêches*	500	500	500	400		
rhubarbe	500	500	500	450		
poires	500	500	500	375		
marrons	500	375				
tomates vertes			500	375		

* fruits dénoyautés
C'est une indication qui peut vous servir de base. A vous de moduler en fonction des fruits

L'ACIDITÉ

Les fruits contiennent plus ou moins d'acides organiques : acide tartrique, citrique, malique. Cette acidité du milieu, s'opposant au développement des bactéries, constitue le second facteur de bonne conservation. Elle évite, par ailleurs, la cristallisation.

Pour mesurer l'acidité d'un fruit, comparez-la à celle d'une citronnade forte, faite avec 3 cuillerées à soupe d'eau, une cuillerée à café de jus de citron et 1/2 cuillerée à café de sucre ; si le fruit semble moins acide que cette préparation, il ne l'est pas assez.

Les fruits dont l'acidité est faible sont les baies de sureau, les brugnons, les châtaignes, les coings, les figues, les fraises, les fruits de la passion, les kiwis, les mangues, les melons, les nèfles, les pêches, les poires, les potirons.

Pour ces fruits pauvres en acide, il est recommandé d'ajouter à la confiture avant sa cuisson soit du jus de citron (1 citron pour 500 g de fruits), soit un peu de jus de groseilles, de cassis ou de vinaigre (de cidre de préférence).

LA PECTINE

Troisième facteur important pour la réussite des confitures, et encore plus des gelées : la présence en plus ou moins grande quantité, dans les jus de fruits, d'une substance organique analogue à l'amidon, appelée pectine.

Elle s'y trouve en solution sous forme liquide mais, au cours de la cuisson, en présence du sucre et de l'acidité

des fruits, elle se transforme en gel. C'est elle qui fait prendre les confitures.

La pectine est abondante dans les baies rouges, dans les fruits à pépins et leur peau (pommes et coings) ainsi que dans la partie blanche des agrumes.

Pour vérifier la teneur en pectine d'un fruit, mélangez 1 cuillerée à café de jus du fruit cuit et bouillant à 1 cuillerée à soupe d'alcool. Un jus riche en pectine forme un bloc compact, un jus à teneur moyenne donne deux ou trois petites boules, un jus à teneur faible forme des particules éparpillées.

Les fruits pauvres en pectine sont l'ananas, les baies de sureau, les brugnons, les cerises, les châtaignes, les figues, les fraises, les fruits de la passion, les kiwis, les mangues, les melons, les pêches, les poires, le potiron, la rhubarbe, les tomates.

Pour remédier à leur faiblesse, il faut soit utiliser un sucre gélifiant, soit incorporer de la pectine du commerce, soit les mélanger à des fruits riches en pectine, tels que airelles, agrumes, groseilles, cassis, pommes ou prunes.

On peut aussi préparer un ***concentré de pectine à base de pommes***, qui sera systématiquement ajouté à la préparation de toutes les confitures et gelées de fruits pauvres en pectine :

Procédez comme pour la préparation de la gelée de pommes (recette p. 135) • Une fois que vous avez recueilli le jus de pommes, faites-le réduire de moitié sur feu vif • Filtrez et ajoutez ce jus en début de cuisson de la confiture, à raison de 150 g par kilo de fruits • Vous pouvez aussi conserver ce concentré au congélateur pour la prochaine confiture • Je préfère, quant à moi, faire cuire les fruits avec un citron pressé, débarrassé de son zeste (comptez environ 1 citron pressé et son jus pour 2 kg de fruits).

RICHESSE DES FRUITS* EN PECTINE ET EN ACIDITÉ

		Teneur en pectine			Acidité		
		faible	moyenne	forte	faible	moyenne	forte
Fruits rouges	cassis			•			•
	cerise	•				•	
	fraise	•			•		
	framboise		•			•	
	groseille			•			•
	g. à maquereau			•			•
Fruits sauvages	airelle			•		•	
	châtaigne	•			•		
	mûre		•			•	
	myrtille		•			•	
	nèfle		•		•		
	sureau	•			•		
Fruits à noyaux	abricot		•			•	
	brugnon	•			•		
	mirabelle		•		•		
	pêche	•			•		
	prune			•			•
	reine-claude		•				•
Fruits à pépins	coing			•	•		
	figue	•			•		
	poire	•			•		
	pomme			•		•	
	raisin		•			•	
Agrumes	citron			•			•
	citron vert			•			•
	mandarine		•			•	
	orange			•		•	
	pamplemousse			•			•
Fruits exotiques	ananas	•				•	
	banane		•		•		
	fruit de la passion	•			•		
	kiwi	•			•		
	mangue	•			•		
Fruits-légumes	melon	•			•		
	potiron	•			•		
	rhubarbe	•					•
	tomate	•					•
	tomate verte		•				•

* Fruits à maturité

LA CUISSON

Dernier et important facteur de conservation, qui élimine les bactéries susceptibles de provoquer la fermentation, la cuisson amène le mélange au degré de concentration voulu.



Elle comprend deux périodes qui se succèdent. Tout d'abord l'évaporation de l'eau naturelle des fruits, qui doit se faire sur feu très vif, dans un récipient évasé, d'un volume double de celui de la confiture à cuire, pour faciliter son élimination sans débordement. Quand la vapeur qui se dégage de la bassine a disparu, c'est le début de la deuxième période, c'est-à-dire la cuisson proprement dite des fruits. Vous ne devez plus quitter la bassine à confitures. (Si le téléphone sonne, retirez-la du feu !)

Pour réussir, contrairement à nos grand-mères, dont les confitures étaient souvent trop cuites, dures et un peu brunes, il faut mener la cuisson à grand feu, dans le temps le plus court possible et en surveillant constamment.

Ce temps est impossible à déterminer avec précision, car il dépend de la puissance et de la nature du feu, du métal et des dimensions du récipient de cuisson, de la variété des fruits, de leur degré de maturité, de leur lieu de récolte et de leur teneur en eau et en sucre, variables selon la saison

et le climat qu'il a fait pendant leur développement. Il faut donc se fier davantage à leur aspect, qui change au cours de la cuisson.

Quand la confiture est cuite, les fruits deviennent translucides et tendres. On vérifie alors la consistance du sirop. Il existe deux méthodes. Vous pouvez utiliser un thermomètre à sucre ; il doit marquer 106°C. Mais je trouve ce moyen compliqué : pendant que vous observez la température, la confiture continue à cuire. Je vous suggère plutôt de verser une goutte de sirop sur une assiette froide, sortant du congélateur par exemple. Si la confiture est cuite, le sirop fige et ne coule pas. Vous pouvez encore faire tomber le sirop de l'écumoire : quand il est à point, les gouttes épaisses tombent sans se déformer.

Sachez que les confitures un peu liquides tout de suite après leur cuisson épaississent au bout de quelques jours et que les gelées ne prennent souvent qu'au bout de 48 heures.

Ne vous inquiétez pas ! Quoi qu'il en soit, rien ne vaut l'expérience. Comme le dit Jean-Pierre Coffe : « C'est en confiturant qu'on devient confiturier ».

LES DIX COMMANDEMENTS DE LA BONNE CONFITURIÈRE

1

Acceptez d'y consacrer le temps qu'il faut.

2

Utilisez des fruits sains et à bonne maturité.

3

Respectez la bonne proportion sucre blanc-fruits.

4

Ajoutez du citron entier ou des pommes aux fruits pauvres en pectine et en acides.

5

Choisissez un récipient de cuisson approprié.

6

Ne le remplissez pas à plus de la moitié.

7

Menez la cuisson à grand feu et surveillez-la constamment.

8

Sélectionnez et préparez les pots à l'avance.

9

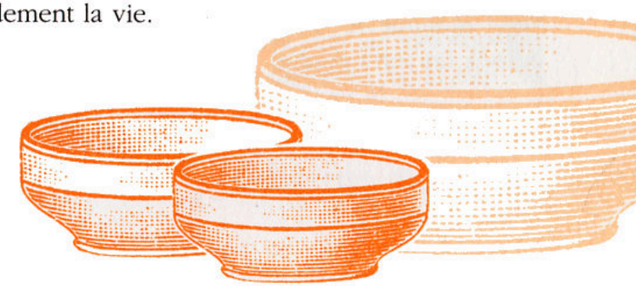
Vérifiez la consistance de la confiture avant d'arrêter la cuisson.

10

Couvrez les confitures à chaud et les gelées dès qu'elles commencent à prendre.

LE MATÉRIEL

Nul besoin d'un matériel sophistiqué pour faire des confitures, mais les indications qui suivent vous faciliteront grandement la vie.



Pour les macérations, choisissez ***une ou deux terrines*** de grande taille, en verre, en porcelaine, ou même une cuvette en plastique réservée à cet effet. J'ai choisi la mienne de manière à pouvoir l'accrocher au mur à l'intérieur de ma bassine à confitures, pour être sûre que personne ne l'utilisera à d'autres fins.
Ne faites jamais macérer les fruits dans la bassine en cuivre, en aluminium ou même en inox.
Si l'intervalle entre deux cuissons est long, reversez la préparation dans une terrine.

Indispensable, le ***couteau économe*** pour prélever les zestes des fruits.



Si vous en trouvez un pratique, procurez-vous un ***dénoyauteur***. Certaines personnes utilisent une épingle de chignon, d'autres un simple trombone. Personnellement, je dénoyaute tous mes fruits avec un couteau inoxydable bien pointu.

- Pour peser les fruits et le sucre, on trouve maintenant des petites ***balances*** à cadran assez bon marché. L'idéal est d'avoir un modèle qui pèse 1 kg à la fois. Le plateau de la mienne étant de petite taille, je pèse les fruits préparés par 500 g à la fois sans problème.

- Pour mesurer le volume des jus destinés aux gelées, utilisez un ***verre gradué***.



- Pour écraser et éliminer les peaux, le ***moulin à légumes*** traditionnel, muni d'une grille fine, donne les meilleurs résultats. Il peut être remplacé par un robot ménager.

- Si vous avez d'autres appareils électriques, vous saurez les utiliser pour vous faciliter la tâche, en sachant qu'ils sont pratiques mais non indispensables :
  - Le ***mixeur*** peut servir à broyer les fruits à cuire en marmelade.
  - L'***extracteur de jus*** de fruits remplace le moulin à légumes pour recueillir les jus de fruits. Je n'en suis pas très partisane, car son nettoyage fait perdre bien du temps.
  - Comme vous le constaterez dans les recettes qui suivent, j'utilise souvent le ***micro-ondes*** pour cuire les pommes ou les coings destinés à une gelée, ainsi que pour faire éclater les cellules des agrumes avant de les presser.



- En revanche, il est capital d'avoir une ou plusieurs ***passoires*** de tailles différentes pour passer les fruits et recueillir le jus destiné aux gelées. Si vous n'avez pas l'ustensile adéquat dans votre panoplie, faites l'acquisition d'une passoire au tamis fin, de bonne taille, en nylon ou, mieux encore, en inox. Vous ne regretterez pas cet achat un peu onéreux, car cette passoire peut aller au lave-vaisselle. Les modèles en aluminium ne le supportent pas et sont très difficiles à nettoyer.
  Une passoire de petite taille vous permettra de filtrer les gelées, ce qui est pratique pour les verser dans les pots de confitures.



- Un simple ***presse-citron*** convient pour exprimer le jus des agrumes, mais nombreux sont aujourd'hui ceux qui possèdent des presse-agrumes électriques.

- Bien des recettes recommandent l'emploi d'un ***nouet*** pour contenir pépins, aromates, ou thé. Confectionnez-le vous-même avec de la gaze ficelée avec du gros fil.

- Bien qu'il soit souvent recommandé, j'ai éliminé l'emploi du ***sac à gelée*** avec son anneau de serrage. Même s'il procure des jus plus purs, je trouve son utilisation délicate car on s'en met plein les doigts et la cuisine. De plus, on court le risque de se brûler si l'on n'attend pas que le jus soit froid, ce qui est un inconvénient car l'extraction du jus est meilleure à chaud.

- Si vous avez ***un thermomètre à sucre***, généralement gradué jusqu'à 200°C, il est pratique de l'utiliser pour

vérifier la préparation du sirop de sucre. Il peut aussi vous aider à mesurer le bon degré de cuisson de la confiture et de la gelée (elle est cuite à 106 - 108°C).

- Pour remuer sans se brûler la confiture en cours de cuisson, réservez une ***spatule en bois*** à long manche à cet usage.

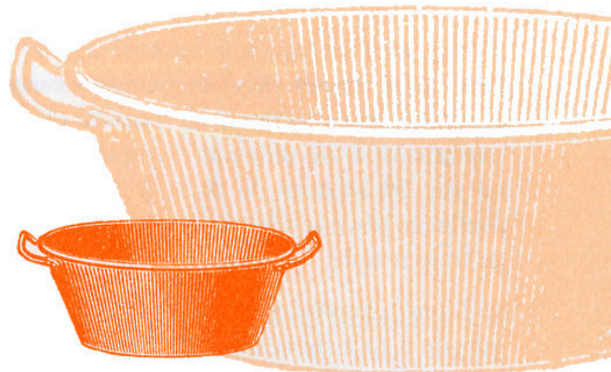
- ***L'écumoire***, bien utile pour repêcher en fin de cuisson fruits, citron, aromates, nouet de pépins et pour évaluer la consistance du sirop, est idéale en acier inoxydable.

- A la louche classique préconisée pour remplir les pots, je préfère une ***louche à bec***, qui évite de renverser autour du pot. A défaut, une grosse cuiller à bec convient très bien.

- Certains recommandent l'emploi d'un ***entonnoir spécial à confitures.***
  Comme la plupart du temps les pots sont de différents diamètres, réalisez votre propre entonnoir en coupant la partie supérieure d'une grande bouteille d'eau en plastique. Vous l'utiliserez retournée, et elle évitera de vous brûler et d'avoir à nettoyer les pots.

- Je vous recommande une ***spatule en caoutchouc*** à long manche, très pratique pour racler le sucre de la terrine après macération et la confiture au fond de la bassine. Grâce à elle, on récupère chaque fois la valeur d'un petit pot échantillon.

- L'essentiel réside dans le choix du ***récipient de cuisson***. Il doit se faire impérativement en fonction du type de votre appareil de cuisson et de la quantité de confitures que vous prévoyez de réaliser.
  - Si vous cuisez au gaz, ou comme nos grand-mères sur une cuisinière à charbon, la ***bassine en cuivre,*** d'un diamètre de 35 à 40 cm est idéale. Sa forme évasée permet une bonne évaporation.



Celle de nos grands-mères, bien épaisse, est parfaite. Je l'utilise à la campagne avec satisfaction. A l'achat, elle est très onéreuse. En revanche, en ville, j'utilise depuis des années une bassine en cuivre, légère et bon marché, et je ne vois pas de différence entre l'une et l'autre, mis à part que je ne la transmettrai pas à mes enfants car elle sera usée avant.

- Un ***faitout*** en aluminium ou en acier inoxydable, de bon diamètre (au moins 30 cm) peut faire l'affaire. de même qu'un ***autocuiseur*** (de préférence les modèles de forme basse), à condition de ne pas le remplir, s'il est de forme haute, à plus de 7 à 8 cm pour que l'évaporation puisse se faire convenablement.

- Si votre source de chaleur est électrique, choisissez impérativement un récipient à triple fond convenant pour l'électricité (c'est indiqué sur les étiquettes). J'ai trouvé dans les magasins spécialisés des faitouts à fond spécial électricité, d'un diamètre maximum de 30 cm. Vous devrez réduire vos quantités de fruits à cuire en conséquence.

Toutes les recettes de ce livre ont été calculées pour convenir à une bassine de 38 cm de diamètre.

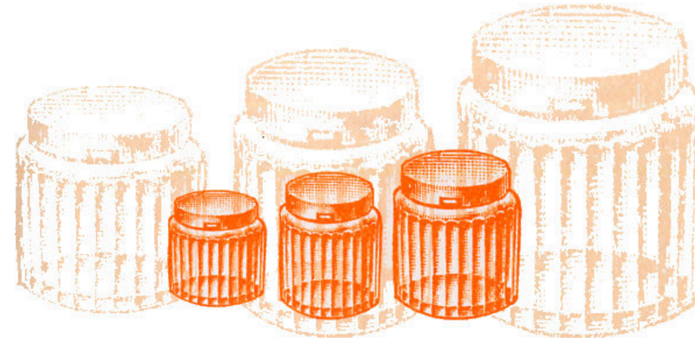
Dans tous les cas, si la quantité à cuire est trop importante, vous devrez effectuer plusieurs cuissons. Si elle est trop petite, vous utiliserez un récipient plus petit (la grande casserole de votre série par exemple) ; en faisant des essais sur des échantillons de fruits, il m'est arrivé de rater des confitures parce que la bassine était trop grande pour le peu de fruits à cuire.

D'une manière générale, la bassine ne doit pas être remplie à plus de la moitié au départ de la cuisson, car il faut que le mélange bouillant puisse doubler de volume sans déborder. (J'ai d'ailleurs remarqué qu'on ne mettait pas plus de temps à faire deux cuissons successives si la quantité à cuire est trop grande pour le volume de la bassine.)

L'entretien de la bassine en cuivre étant assez long, je prépare souvent plusieurs cuissons pour la même journée, ce qui permet, après l'avoir simplement rincée à l'eau bouillante, de la réutiliser aussitôt sans nettoyage du cuivre. Attention, il est impératif de bien nettoyer les bords de la bassine car toute trace de sucre ferait rater la cuisson suivante, surtout si l'on prépare du sirop avant d'ajouter les fruits.

Avant d'utiliser la bassine en cuivre, rincez l'intérieur avec du vinaigre et du gros sel. Rincez ensuite à l'eau et essuyez. En fin de cuisson, remplissez la bassine d'eau chaude et refaites bouillir pour dissoudre le sucre. Essuyez et nettoyez l'intérieur au vinaigre, et l'extérieur avec un produit pour les cuivres. La cuisson, surtout celle au gaz, a formé des ronds noirs qui partiront bien si vous les frottez énergiquement avec un morceau d'essuie-tout en cellulose imbibé de produit pour les cuivres.

Rincez ensuite abondamment la bassine, intérieur et extérieur, dans une eau additionnée de liquide à vaisselle et essuyez aussitôt avec un chiffon, puis frottez avec un autre chiffon (ou torchon) bien sec.



Le choix des ***pots à confitures*** n'est pas la moindre affaire, et surtout leur récupération si, comme moi, vous offrez la presque totalité de votre production.

Vous utiliserez soit des pots en verre à l'ancienne, à couvrir de paraffine ou d'une pellicule cellulosique, soit des pots à couvercle métallique (« twist off ») de récupération ou achetés dans les magasins spécialisés.

De toutes les façons, je vous recommande de choisir des pots de petite taille (20 cl) : il est plus agréable d'entamer plusieurs pots à la fois pour comparer. Les pots de desserts aux fruits et d'aliments pour bébés conviennent parfaitement.

Pour retirer les étiquettes des pots de récupération, grattez-les, après passage au lave-vaisselle ou trempage à l'eau bouillante, avec un couteau et terminez en frottant avec un coton imbibé d'éther.

Pour couvrir les pots à l'ancienne, il vous faut de la ***paraffine***, des ***feuilles cellulosiques*** et des élastiques. On les trouve dans les grandes surfaces à la saison des confitures. Sachez que la paraffine, lavée après ouverture des pots, peut être conservée dans un grand pot et récupérée pour être refondue.

Vous ferez vos propres ***étiquettes*** en utilisant soit des étiquettes d'écolier, soit des étiquettes autocollantes blanches décorées par les enfants.

COMMENT CHOISIR LES FRUITS

J'avais pensé vous donner un calendrier de la bonne saison des fruits, mais j'y ai renoncé car si vous utilisez les fruits de votre jardin, vous saurez les attendre plus ou moins longtemps selon le temps qu'il fait.

Si vous achetez vos fruits, étant donné les facilités de transport actuelles, j'ai constaté que l'on pouvait trouver de bons fruits importés, à de très bonnes conditions parfois, hors de nos saisons. Sur les marchés et dans les grandes surfaces, les fruits rouges (groseilles et myrtilles par exemple) sont présents de juillet à novembre. Les ananas sont souvent avantageux à plusieurs époques de l'année, selon leur provenance. De plus, s'il vous manque un fruit pour votre confiture de ménage, vous pouvez toujours avoir recours aux surgelés.



Le meilleur critère est de ne pas vous précipiter sur les primeurs, comme les fraises de février ou les abricots de juin : attendez le moment où les fruits sont les plus savoureux et l'époque où ils sont les moins chers.

Le ***degré de maturité*** du fruit est fonction de l'espèce. D'une façon générale, les fruits ayant dépassé le cap de la maturité sont déconseillés. Les poires, les pêches, les abricots, les fraises et les framboises sont à utiliser un peu

avant la maturité. Les prunes, les cerises, les marrons et les ananas doivent être mûrs à point.

Le ***tri*** est très important : de la qualité du fruit dépend la finesse de la confiture ; les fruits doivent être indemnes de taches, de meurtrissures, de piqûres d'insectes. Ils ne doivent pas être trop mûrs, pour que leur acidité naturelle soit suffisante pour obtenir la consistance voulue. D'autre part, une acidité élevée permet de tuer plus vite et plus sûrement les germes microbiens. Enfin, dans un fruit pas tout à fait mûr, la pectine existe sous forme de protopectine, qui se transforme en pectine gélifiante pendant la cuisson : le fruit résiste mieux, du fait de sa nature plus ferme, et les confitures obtenues ont meilleur aspect.

Cependant, un fruit trop vert est moins élastique et a tendance à rétrécir et à durcir ; une trop grande acidité naturelle retarde l'épaississement du sirop et oblige à prolonger la cuisson.

Les fruits tombés ou trop mûrs feront des compotes ou marmelades à consommer dans les jours qui suivent.

CONSEILS POUR LA CUEILLETTE

Si vous faites partie des privilégiés qui peuvent conserver les fruits de leur propre jardin, vous devez connaître quelques règles simples de cueillette.

S'il s'agit simplement de fruits à servir au dessert, il est possible de les cueillir juste avant de se mettre à table, encore chauds de soleil ; ils seront meilleurs. En revanche, s'il s'agit de fruits à cueillir en grande quantité pour les conserver, il faut alors le faire à la fraîche, par temps sec. Les jours de pluie et les heures où le soleil culmine sont à éviter.

- Les fruits cueillis doivent être transformés (qu'il s'agisse de les congeler ou de les mettre en confiture) dans les heures suivant leur cueillette. Vous devrez donc vous organiser pour disposer du temps nécessaire à cette transformation aussitôt après la récolte.

- Choisissez avec soin les contenants dans lesquels vous mettrez les fruits récoltés : les trop grands paniers sont à éviter car les fruits s'y écrasent ; même chose pour les sacs. L'idéal : des cagettes plates, des petits paniers pour les petits fruits (groseilles, cerises, fraises) et des bols ou saladiers pour les framboises et les fraises des bois.

- Exception faite pour certains fruits particulièrement fragiles (pêches, fraises, ou framboises) qui, pour conserver leurs qualités, doivent être cueillis à peine mûrs, attendez la pleine maturation, mais surveillez les arbres attentivement pour ne pas laisser passer le moment opportun, surtout si le temps est orageux. La pluie fait éclater les fruits, et en particulier les cerises.

- Les fruits trop mûrs se gardent mal. Triez la récolte et servez sans attendre ou mettez en compote les fruits qui auraient dû être cueillis la veille.

- La date de maturation peut varier : les espèces ont des variétés plus ou moins hâtives et les vergers sont plus ou moins bien orientés. D'ailleurs, dans un même verger, les arbres sont plus ou moins bien exposés au soleil : sur un même arbre, certains fruits peuvent être plus avancés que d'autres.



Comment reconnaître un fruit mûr

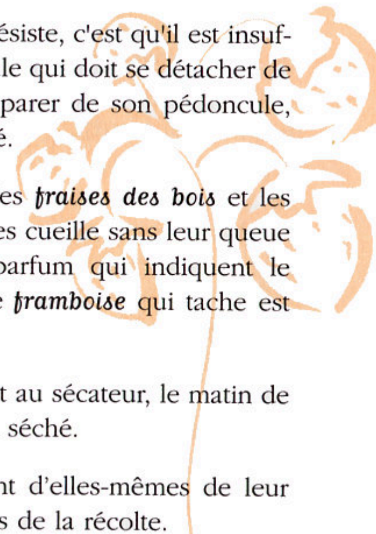
- A point, les ***cerises*** et les ***pommes*** tombent spontanément de l'arbre, même sans le moindre souffle de vent. Les premiers fruits tombés à terre donnent le signal de la récolte.

- Si les ***prunes*** ne tombent pas quand on secoue l'arbre, il faut attendre.

- Les ***pêches***, les ***poires***, et les ***abricots*** sont mûrs s'il suffit de tirer délicatement dessus pour les faire céder.

- Les ***figues*** doivent littéralement tomber dans la main au premier attouchement.

- Ne tirez jamais sur un fruit. S'il résiste, c'est qu'il est insuffisamment mûr. C'est le pédoncule qui doit se détacher de la branche et non le fruit se séparer de son pédoncule, signe d'une trop grande maturité.



- Les ***fraises des quatre saisons***, les ***fraises des bois*** et les ***framboises*** font exception : on les cueille sans leur queue et c'est leur couleur et leur parfum qui indiquent le moment propice. Attention, une ***framboise*** qui tache est trop mûre.

- Les grappes de ***raisin*** se coupent au sécateur, le matin de préférence, après que la rosée a séché.

- Enfin, ***noix*** et ***noisettes*** jaillissent d'elles-mêmes de leur enveloppe quand arrive le temps de la récolte.

- Les fruits doivent être manipulés avec la plus grande délicatesse. Prenez votre temps, usez de gestes doux car le choc le plus faible risque de les abîmer. Une poire choquée noircit, une pêche ou un abricot tombés à terre pourrissent, et les petits fruits, s'ils s'écrasent, sont inutilisables.

Ces règles sont aussi valables pour les fruits sauvages cueillis au cours de promenades. S'ils ne sont pas toujours agréables à manger crus, ils font des confitures dont la saveur inhabituelle a ses amateurs. Ils se congèlent bien pour attendre un autre fruit.



CONSEILS POUR L'ACHAT

Si vous n'avez pas la chance de posséder votre propre jardin, voici quelques conseils pour choisir et acheter les fruits sur le marché.

Sachez reconnaître le degré de qualité, détecter les produits avariés ou trop mûrs qui ne sont pas avantageux, surtout pour les conserver.

Les ***abricots*** doivent être utilisés mûrs à point. Trop verts, ils sont indigestes. Trop mûrs, ils perdent le meilleur de leur saveur. Ils doivent présenter une belle couleur jaune orange, être fermes et n'être ni blessés ni fripés. Méfiez-vous des abricots à consistance élastique et préférez ceux qui viennent de France, ils sont en général meilleurs que les fruits d'importation.

Les ***cerises*** doivent être choisies fermes et brillantes. Leur chair ne doit pas être trop dure (signe de maturité insuffisante), ni leur peau fendillée, signe qu'elles ont essuyé l'orage et tourneront dans les heures à venir. Celles dont le pédoncule est desséché sont cueillies depuis trop longtemps.

Les cerises acides anglaises ou Montmorency sont les meilleures pour les confitures et les conserves, mais elles sont très fragiles et on les trouve difficilement.

Qu'ils soient sauvages ou de culture, ***châtaignes*** et ***marrons*** doivent être gros, lourds, durs, luisants et d'une belle teinte acajou. Ils ne doivent pas présenter de trous, traces infaillibles d'un ver dans leur cœur, mais être entiers et bien réguliers dans leur forme.

Choisissez des ***coings*** gros et lourds, très odorants, à peau veloutée et d'un jaune doré. Un fruit mou, une queue flétrie indiquent le manque de fraîcheur. Les coings cueillis trop verts ne mûrissent jamais et pourrissent.

Quant aux ***figues***, ne vous fiez pas à leur aspect extérieur. Bien mûres, elles sont rarement jolies, et au contraire un peu ridées, molles, et suintantes de sucre. Il est cependant rare de les trouver dans cet état en dehors de leur lieu d'origine. Placées quelques heures au soleil, elle gagneront en saveur. Évitez celles qui sont mouillées à l'étalage, car l'eau les fait tourner.

Les ***fraises*** doivent être propres et brillantes, sans trace d'humidité ou de saleté. Lorsqu'elles ont perdu leur queue, elles sont probablement trop mûres, sauf dans le cas des fraises des quatre saisons, dont c'est le signe caractéristique. Une règle absolue : n'enlevez jamais le pédoncule des fraises avant de les laver et laissez-les s'égoutter sur un linge propre.

Les ***framboises*** mûres sont toujours pourpres, plus ou moins foncées et d'un parfum accentué. Évitez celles qui présentent une teinte rose pâle ou violacée : elles ne souffrent guère la conservation prolongée, fermentent facilement et prennent un goût de moisi.

Les ***groseilles*** blanches, rouges, à grappes, les ***groseilles à***

maquereau et les ***cassis*** doivent être achetés à bonne maturité. Les groseilles blanches sont moins acides que les rouges. Les meilleures et les plus douces sont celles dont les grains sont les plus gros. Elles doivent être choisies luisantes, transparentes et bien fermes.

- La saison des ***melons*** est assez longue ; l'époque la plus favorable pour les confitures se situe entre juillet et fin septembre. Un bon melon se reconnaît à son parfum, à son poids et à une certaine souplesse de l'écorce près de l'œil (opposé à la queue).

- Les ***pêches*** doivent être douces au toucher, dégager un parfum agréable, n'être ni trop dures ni trop molles, avoir une peau fine et veloutée dépourvue de taches, gerçures ou marbrures brunes.

  Certaines variétés ont un noyau adhérent à la chair, d'autres non. On trouve maintenant des brugnons et nectarines de bonne qualité.

- Les ***poires*** doivent être choisies assez fermes, mais sans excès. Les fruits tachés, flétris, ridés ou déjà blets doivent être écartés. La poire Williams, une des premières en saison, est particulièrement fine pour les confitures. Les poires d'automne sont les meilleures pour ces préparations.

- On trouve des ***pommes*** toute l'année, mais la meilleure saison pour les conserver se situe de novembre à mars. La Golden est peu conseillée : elle est souvent insipide après cuisson.
  A l'achat, une bonne pomme doit être ferme et présenter une belle couleur, sans taches brunes qui trahissent la mauvaise qualité. Attention aux fruits mous, farineux ou trop mûrs.

- Les ***prunes*** doivent être bien charnues, fraîches, de couleur franche et assez tendres. Évitez les fruits ridés trop mous, abîmés ou éclatés.

PRINCIPES DE BASE

Selon l'espèce, les fruits doivent être équeutés, égrappés, dénoyautés, pelés, lavés. Il existe différents procédés pour les conserver :

- Les ***confitures au sirop de sucre***, dans lesquelles les fruits, entiers ou en morceaux, sont cuits dans un sirop de sucre.

- Les ***confitures en marmelade***, dans lesquelles les fruits, entiers ou coupés en morceaux, sont cuits avec le sucre dans lequel ils ont macéré pendant 12 à 24 heures.
  Dans les confitures du commerce, la dénomination « marmelade » est désormais réservée aux seules confitures d'agrumes : oranges douces ou amères, citrons et pamplemousses.

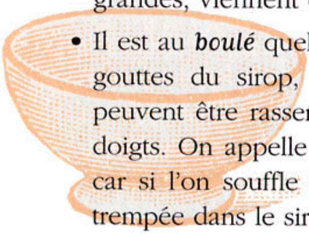
- Les ***gelées***, réalisées à partir du jus extrait de fruits contenant une assez grande quantité de pectine.

- Les ***pâtes de fruits***, préparées à partir de la pulpe des fruits dont le jus a été utilisé pour la préparation des gelées, ou à partir de fruits en compote, cuits jusqu'à complète évaporation.

- Les ***chutneys***, confits de fruits et de légumes cuits dans du vinaigre sucré.



CONFITURES AU SIROP DE SUCRE



Pour la préparation du sirop, qui demande beaucoup de soin, choisissez du sucre en morceaux très pur, portant la mention « raffiné ». Comptez 25 cl d'eau par kilo de sucre.

Ne remuez pas le sirop pendant sa cuisson : cela risquerait de le faire cristalliser. Si la répartition de la chaleur se fait mal, secouez la bassine d'avant en arrière.

Quand le mélange sucre-eau entre en ébullition, le sirop devient très clair et translucide. Surveillez-le pour ne pas dépasser le stade de cuisson.

- Il est au ***perlé*** (ou ***nappé***) quelques minutes après l'ébullition, quand des perles rondes, de plus en plus grandes, viennent éclater à la surface.
- Il est au ***boulé*** quelques minutes après, quand quelques gouttes du sirop, versées dans un bol d'eau froide, peuvent être rassemblées en une boule molle sous les doigts. On appelle aussi ce stade de cuisson le ***soufflé*** car si l'on souffle à travers l'écumoire qui vient d'être trempée dans le sirop, il se forme des bulles.
- Pour mesurer la cuisson du sirop, vous pouvez utiliser un pèse-sirop qui indique sa densité. Je vous le déconseille car son maniement est mal pratique.
- En revanche, si vous avez un thermomètre à sucre, sachez qu'un sirop au perlé doit être à 105 - 106°C, et au boulé à 108 - 110°C.

Ajoutez les fruits préparés dans le sirop au stade de cuisson indiqué dans la recette.

Pour les fruits fragiles, vous pouvez retirer les fruits quand ils sont translucides, les répartir dans les pots et laisser réduire à nouveau le jus.

Certaines recettes proposent de cuire les fruits dans le sirop quelques minutes et de les faire ensuite macérer pendant 24 heures, avant de recuire le lendemain. Cette façon de procéder convient aux fruits délicats. Elle est aussi utilisée pour les agrumes.

Souvenez-vous que vous ne devez jamais laisser la confiture refroidir et macérer dans la bassine en cuivre. Reversez-la, pour attendre, dans une terrine en verre ou en plastique.

Conduisez toujours la cuisson à feu vif.

Ne vous inquiétez pas pour l'écume, vous l'enlèverez en une seule fois en fin de cuisson. Elle disparaît souvent en refroidissant. Sinon, une petite noisette de beurre l'élimine.

RECETTE DE BASE POUR FRUITS À NOYAU

(abricots, cerises, mirabelles, pêches, prunes ou quetsches)

Cuisson : *environ 30 minutes*

Pour 1 kg de fruits dénoyautés :
1 kg de sucre en morceaux • 1 verre d'eau

Lavez les fruits, coupez-les en deux et dénoyautez-les • Dans la bassine, faites bouillir l'eau et le sucre • Quand le sirop est au perlé, ajoutez les fruits et faites cuire sur feu vif jusqu'à ce qu'ils soient translucides et tendres. Remuez fréquemment • Quand les fruits sont cuits, retirez-les à l'aide de l'écumoire, répartissez-les dans les pots jusqu'au 3/4 de leur hauteur • Faites concentrer le sirop sur feu vif pour qu'il épaississe • Quand une goutte de sirop versée sur une assiette froide fige, arrêtez la cuisson et remplissez les pots • Couvrez à chaud.

CONFITURES EN MARMELADE

- Les fruits ne doivent pas être trop mûrs.
- Au lieu de les jeter dans un sirop bouillant, faites-les macérer dans du sucre cristallisé blanc.
- Mettez-les dans un endroit frais, mais pas au réfrigérateur. Certains préconisent de les couvrir et de les tenir à l'abri de la lumière. Pour ma part, je les mets dans la cuisine, dans un endroit le plus sombre possible, à l'abri du soleil, mais je ne peux me résoudre à les couvrir, car ils embaument la pièce, ce qui fait partie du plaisir.
- Ajoutez le jus d'un citron par kilo de fruits, sauf pour les fruits très acides.
- Plusieurs fois dans la journée, remuez pour faciliter la dissolution du sucre grâce au jus déjà produit.
- La macération doit être d'au moins 12 heures, mais elle peut durer 24 heures, voire 36 heures s'il ne fait pas trop chaud.
- Pendant cette macération, le sucre fait éclater les cellules des fruits et libère leur jus.
- Pour tous les fruits juteux, je recueille le jus de macération et le fais cuire jusqu'à ce qu'il épaississe avant de lui ajouter les fruits. Cette manière de procéder donne d'excellents résultats : elle préserve les fruits, raccourcit leur cuisson et empêche qu'ils ne remontent à la surface du pot.
- Pour les fruits pauvres en pectine, faites cuire avec les quartiers d'un citron pressé et dézesté. Récupérez-les en fin de cuisson, à l'aide de l'écumoire.

- Pour tous les fruits peu acides, ajoutez le jus d'un deuxième citron en fin de cuisson. C'est lui qui préservera la couleur des confitures dans le temps.

RECETTE DE BASE POUR FRUITS À PARFUM

(abricots, cerises, fraises, mirabelles, prunes, fruits exotiques fermes)

Macération : *24 heures*
Cuisson : 1er jour : *3 minutes*
2e jour : *15 à 20 minutes*

Pour 1 kg de fruits dénoyautés :
850 g à 1 kg de sucre selon l'acidité des fruits
2 citrons

Lavez et égouttez les fruits. Équeutez-les et retirez les noyaux si nécessaire • Mettez-les à macérer dans une terrine avec le sucre en couches alternées, en terminant par une couche de sucre. • Laissez au frais 24 heures • Versez dans la bassine à confitures, chauffez en remuant le mélange • Dès que l'ébullition est franchement déclarée sur toute la surface de la confiture, comptez 3 minutes de cuisson à feu très vif. Retirez du feu. Reversez dans la terrine et attendez 24 heures • Refaites bouillir la confiture 5 minutes • Retirez les fruits à l'écumoire, répartissez-les dans les pots, laissez réduire le sirop jusqu'à la consistance voulue. Ajoutez le jus du deuxième citron, mélangez, et recouvrez les fruits de sirop • Couvrez à chaud.

RECETTE DE BASE POUR FRUITS JUTEUX

(fraises, framboises, fruits exotiques)

Macération : *24 heures*
Cuisson : *20 à 30 minutes*

Pour 1 kg de fruits juteux pas trop mûrs :
1 kg environ de sucre
2 citrons

Mettez les fruits préparés dans une terrine avec le sucre et le jus d'un citron à macérer pendant 24 heures ● Recueillez le jus avec précaution pour ne pas abîmer les fruits ● Faites cuire ce jus sur feu vif jusqu'à ce qu'il épaississe et ne forme plus d'écume. Il doit doubler de volume en début d'ébullition et arriver presque en haut de la bassine ● Ajoutez alors les fruits et continuez la cuisson, toujours sur feu vif en remuant jusqu'à ce que les fruits soient translucides ● Vérifiez la consistance du sirop, ajoutez le jus du deuxième citron, écumez ou attendez que l'écume tombe seule au bout de quelques minutes ● Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Choisissez des fruits pas trop mûrs pour qu'ils s'écrasent moins facilement.



GELÉES

Parce qu'elles n'ont conservé des fruits que leurs sucs colorés et leurs arômes, les gelées sont les plus délicates des confitures. En effet, pour qu'un fruit prenne en gelée, deux conditions sont nécessaires : il doit être suffisamment acide et contenir assez de pectine. (Reportez vous au tableau page 17 qui indique la teneur des différents fruits.)

Les gelées les plus faciles à réussir sont celles de groseilles, de cassis, de pommes, d'airelles et d'agrumes. Celles d'abricots, de framboises, de mûres, de myrtilles et de raisins prennent moins facilement. Avec les cerises, les poires, les pêches, les prunes, les ananas et tous les autres fruits, vous ne pouvez faire des gelées que si vous les mélangez à des groseilles ou à du gélifiant (voir page 55). Vous pouvez aussi les préparer avec du sucre pour confitures (voir page 58).

Choisissez des ***fruits pas trop mûrs*** : ils sont plus acides et plus riches en pectine lorsqu'ils sont encore un peu verts. Il est recommandé, pour les gelées de mûres, de mélanger aux baies noires bien tendres une bonne proportion de baies encore rouges et fermes.

L'utilisation de ***citron*** facilite la prise en gelée, à raison d'un citron entier non traité par kilo de fruits. S'il s'agit d'un citron traité, prélevez son zeste avec un couteau économe. Lavez et brossez ce citron, coupez-le en rondelles ou en quartiers et ajoutez-le aux fruits au moment de les mettre sur le feu pour extraire les jus.

La méthode la plus classique pour faire des gelées consiste à extraire d'abord les jus. Pour cela, il suffit de mettre les fruits

sur le feu avec un peu d'eau, le temps de faire éclater les cellules pour libérer les jus, c'est-à-dire quelques minutes pour les petits fruits rouges (que l'on pressera en même temps, pas trop brutalement, avec une écumoire). Pour les gros fruits, il faut les attendrir comme pour une compote. Les jus passés sont additionnés de sucre (1 kg par litre de jus en moyenne) et cuits dans la bassine à confiture pendant un temps très court.



- Pour les ***fruits délicats*** (framboises ou fraises des bois, par exemple), on peut commencer à préparer un sirop de sucre au perlé avec le sucre prévu et de l'eau (35 cl par kg de sucre) et y jeter les fruits préparés pour les cuire le temps nécessaire. C'est alors seulement qu'on passe le jus qui sera mis en pots.

- ***La finesse*** d'une gelée dépend de la manière dont on extrait le jus. Plus le jus s'écoule doucement et naturellement, plus la gelée sera délicate et translucide. On obtient un bon résultat (mais un peu long) en plaçant une étamine sur un tamis ou une passoire fine.
  Pour faire une gelée plus rustique, il suffit de passer les fruits éclatés au moulin à légumes muni d'une grille fine, puis de filtrer le jus à l'aide d'une passoire fine (chinois).

- Mesurez le jus recueilli dans le verre gradué. Versez ce jus dans la bassine à confitures, après avoir noté son volume pour compter dans le même verre mesureur, selon la recette, le même volume de sucre ou les trois quarts.

- Le point de cuisson de la gelée est à ***la « nappe »***, c'est-à-dire quand la gelée recouvre l'écumoire et en retombe en gouttelettes qui restent figées à la base.

- Pour réussir une ***gelée de groseilles***, il faut calculer soigneusement le temps de cuisson du mélange jus/sucre. Lorsqu'il entre en grande ébullition, il faut compter exactement 3 minutes, ni plus ni moins. Au-delà, la gelée risque de se disloquer. Si l'on a dépassé ce temps, même légèrement, il faut alors poursuivre la cuisson pendant 30 minutes, afin d'obtenir la prise en gelée.

- La ***gelée de cassis*** est aussi très facile à réussir. Elle a souvent tendance à être trop ferme. Pour pallier ce défaut sans dénaturer la saveur de cassis, on ajoute un peu de groseilles à maquereau (environ 500 g pour 1 kg de cassis).

- Disposez les gelées de préférence dans des petits pots, afin que ceux-ci soient vite achevés après ouverture.

- Couvrez les gelées à froid dès qu'elles sont prises, sauf si vous utilisez des pots « twist off ». Reportez-vous page 27.

- Attention : les gelées de fruits moins riches en pectine demandent plusieurs jours avant de prendre, donc ne vous affolez pas si elles vous paraissent molles au départ. Sachez attendre un à deux mois avant de les consommer.

COMMENT PERSONNALISER VOS RECETTES

Du sucre, des fruits... cela suffit, une fois la technique bien maîtrisée, pour faire les meilleures confitures. Mais il ne faudrait pas oublier que c'est une activité créative ! Traditionnelle certes, mais qui admet toutes les fantaisies. Rien n'est plus amusant que de mélanger les fruits ou de rehausser leur saveur avec toutes sortes d'ingrédients aromatiques. A la dégustation, les gourmands n'ont plus qu'à deviner ce qui donne ce délicieux petit goût d'autre chose ou ce curieux croquant...

DES MARIAGES SANS COMPLICATION

Mélanger deux fruits peut avoir un avantage pratique : compenser le défaut de pectine ou d'acidité de l'un par l'autre (exemple typique : groseille/framboise). Mais cela permet surtout de personnaliser une confiture trop « classique », réalisée avec une variété de fruits abondante (fraises, pêches, abricots...) à laquelle vous associez des fruits plus rares et plus fins (framboises, fraises des bois, cassis, cerises anglaises, myrtilles...). Ou, inversement, de tirer parti d'une cueillette modeste de fruits sauvages (ou de cette barquette de framboises si tentante sur le marché !). Une poignée du fruit le plus rare suffit pour un kilo du plus abondant. Si vous pouvez disposer de 250 g ou de 300 g, ce sera encore mieux.

Faites votre mélange de fruits dans la bassine à confitures, ajoutez la bonne quantité de sucre et cuisez le temps qu'il faut. Ou bien faites un sirop avec le sucre et lorsqu'il bouillonne, ajoutez votre mélange de fruits.

UN FRUIT + UN JUS

Si vous voulez obtenir un meilleur résultat, extrayez le jus du « petit » fruit pendant que le gros commence sa cuisson dans la bassine. Passez-le au tamis fin, ajoutez-le à la confiture en fin de cuisson et prolongez encore celle-ci de 5 minutes (méthode à utiliser en particulier pour les framboises). Quelques bonnes associations : abricots/fraises des bois, pêches/cassis, melons/framboises, pommes/myrtilles, poires/mûres, mirabelles/myrtilles cultivées...

RÉCOLTES DÉCALÉES

Lorsque les petits fruits rouges sont mûrs à point, pensez à préparez des jus. Faites-les rapidement cuire et réduire avec du sucre. Stockez-les dans de petits récipients couverts et mettez-les au réfrigérateur (pas plus de huit jours) ou au congélateur (plusieurs mois). Vous n'aurez plus qu'à les verser dans les confitures de gros fruits lorsque vous aurez le temps ou l'occasion de les entreprendre... Et vous ne vous ferez plus de soucis pour la concordance des saisons !

À L'ÉPOQUE DES VENDANGES

Ne passez pas à côté du raisin que l'on pense si rarement à employer pour les confitures. Vous obtiendrez des mariages savoureux avec des mirabelles, pêches de vigne, poires, pommes, coings, bananes... Utilisez un raisin très parfumé (muscat, chasselat) et mettez-le, égrappé et bien trié, dans une casserole avec un peu d'eau. Faites cuire 15 minutes. Pressez et passez au tamis pour recueillir le jus. Vous utiliserez ce jus, très coloré et parfumé, pour faire le sirop dans la bassine avant d'ajouter les autres fruits. Ou bien faites-le réduire un peu et incorporez-le à la confiture en début de cuisson. Vous pouvez faire la même chose avec le sureau, meilleur en mélange.



MÉLANGEZ L'ÉTÉ ET L'HIVER

Avec des fruits d'été peu ou moyennement acides (pêches, poires, melon, certaines prunes) les fruits d'hiver que sont les agrumes font merveille. Pour 1 kg de fruits, comptez 2 oranges et 1 citron (ou 1 pamplemousse). La méthode la plus simple : mettez en même temps dans la bassine à confitures le fruit préparé, le jus pressé et passé des agrumes et le sucre. N'oubliez pas d'ajouter un beau zeste (si vous avez des agrumes non traités).

LE PLAISIR DES YEUX

Le mélange d'une gelée transparente et d'un fruit entier est un vrai régal pour les yeux. Pensez par exemple à ajouter des framboises (en fin de cuisson) dans une gelée de groseilles ou des raisins muscat (en début de cuisson) à une gelée de pommes ou de coings, ou encore des tranches d'oranges dans une gelée de groseilles à maquereau...

TUTTI-FRUTTI

Framboises, cassis, groseilles de toutes sortes, mûres et myrtilles cultivées ou non, cerises aigres... (bref, la récolte d'un tout petit jardin) font bon ménage dans une confitures « tous fruits » ou une gelée. Vous pouvez aussi mélanger différentes variétés d'un même fruit et vous lancer, par exemple, dans une confiture aux « trois cerises » (burlats, griottes, anglaises), aux « trois pêches » (duveteuse, brugnons, nectarines), aux « quatre prunes »...

UN PARFUM D'HERBES

De nombreuses herbes aromatiques et/ou condimentaires peuvent être utilisées pour parfumer les confitures : menthe, romarin, thym, sauge, basilic, sariette...

La meilleure méthode consiste à procéder comme pour une marmelade : faites macérer les fruits préparés avec le

sucre et le végétal choisi pendant 24 heures avant la cuisson de la confiture. Retirez les brins en fin de cuisson et, pour corser le parfum, ajouter un peu de la même herbe fraîchement ciselée avant de mettre en pots. Bonnes associations : cerises/basilic, poires/thym, prunes/menthe...

LE FEU DES ÉPICES

Aujourd'hui, beaucoup de fruits, qui ont perdu la saveur des fruits sauvages, gagnent à être relevés avec des épices. Celles-ci peuvent être ajoutées pendant la macération dans le sucre ou au moment de la cuisson. Pêches, abricots, melons, poires et bananes apprécient les épices.

Utilisez, seules ou en mélange, les épices suivantes : vanille (ouvrir la gousse et cuire avec les fruits), poivre en grains, clou de girofle, cardamome, muscade, cannelle, gingembre, quatre-épices. Le gingembre peut être employé avec modération sous forme de racine fraîche coupée en petits dés et incorporée au moment de la macération, ou sous forme de racine confite, hachée et ajoutée en fin de cuisson.

LE CROQUANT DES FRUITS SECS

Raisins secs, pruneaux, dattes... sont très appréciés dans les confitures d'automne et d'hiver. Faites-les simplement cuire avec les fruits (au besoin après réhydratation).

À LA SAISON DES NOIX

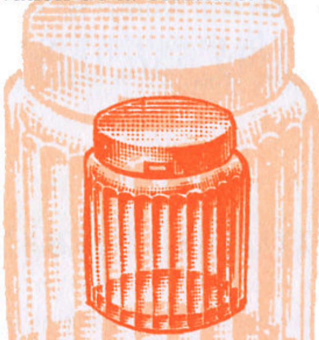
Lorsqu'elles sont fraîches et qu'on peut sans difficulté débarrasser les cernaux de leur petite peau brune, elles font merveille dans les confitures de pêches de vigne, raisins, poires, mirabelles. Ajoutez les cernaux épluchés dans la confiture en fin de cuisson. Bien sûr, vous pouvez faire la même chose avec les noisettes et les amandes fraîches mondées.

CONFITURES ENIVRANTES

Vins et alcools ont aussi leur mot à dire : un bon vin, blanc liquoreux ou rouge charpenté, peut être utilisé pour dissoudre le sucre au moment de faire le sirop dans la bassine à confitures, ou au moment de la macération pour une marmelade. Les alcools (kirsch, alcool de poires ou de framboises, rhum, armagnac...) s'ajoutent en petite quantité en fin de cuisson.

MISE EN POTS ET RANGEMENT

La mise en pots et leur couverture jouent un grand rôle dans la conservation de la confiture.



Prévoyez le nombre de pots nécessaire ainsi que le matériel qui vous servira à les couvrir. Avant de mettre votre confiture à cuire, préparez vos pots, et surtout si vous les récupérez, assurez-vous à l'avance du bon assortiment des couvercles. (Il est en effet préférable de conserver les pots vides sans leur couvercle.)

Lavez les pots à l'eau bouillante, essuyez-les avec un torchon propre fraîchement repassé et retournez-les sur un autre torchon repassé posé sur la table. Après vous être assuré que les couvercles ne sont pas rouillés ou tachés, jetez-les dans une casserole d'eau bouillante et essuyez-les, aussi soigneusement que possible, avec un torchon sec et repassé.

Si vous en préparez beaucoup en même temps, lavez-les dans le lave-vaisselle, ainsi que les couvercles. Vous pouvez encore les sécher 10 minutes au four, arrêté, mais préalablement chauffé au th. 5 (200° C).

En fin de cuisson, la confiture peut être considérée comme stérile puisque d'une part, le taux d'inhibition du développement microbien est de 65% de sucre (contenu dans les fruits et ajouté) et que d'autre part la température d'ébullition d'une solution sucrée à 65 % est d'environ 105°C (d'où la nécessité de chauffer plus fort si la proportion de sucre est moindre).

Si les pots ne sont pas stériles, ils le deviennent si vous versez la confiture bouillante dedans dès la fin de la cuisson. Prenez la précaution de la verser par petites quantités, surtout si vous utilisez des pots anciens en verre épais, pour qu'ils n'éclatent pas. Précaution supplémentaire : tenez auparavant le pot renversé quelques instants au dessus de la bassine contenant la confiture bouillante.

Remplissez les pots jusqu'au bord car le volume diminue en refroidissant. Essuyez bien le tour du pot avec un chiffon repassé mouillé, puis avec un torchon repassé bien sec.

MISE EN POTS

Elle peut se faire à froid ou à chaud, mais je préfère la formule à chaud pour les confitures, et réserve celle à froid aux gelées, pour surveiller la gélification.

Couverture à chaud

Pour une meilleure conservation, posez sur la confiture encore chaude une feuille de papier sulfurisé ou de cellophane, au diamètre du pot, trempée dans de l'alcool à 90° ou dans de l'eau-de-vie, côté alcoolisé sur la confiture.

Mouillez avec une éponge un carré de cellophane, appliquez-le sur le pot, côté mouillé vers l'extérieur, faites-le adhérer sur le bord du pot en tirant vers le bas, mettez un élastique.

Couverture à froid (gelées)

Dès que les pots sont remplis, placez-les sur un plateau, recouvrez-les d'un torchon fraîchement repassé et conservez-les dans un endroit sec (de préférence pas dans la cuisine où il y a de la buée causée par la cuisson des aliments). Surveillez la gélification et couvrez dès que la gelée est prise.

Procédez comme à chaud.

Couverture à la paraffine

C'est la méthode la plus sûre contre les moisissures. Comptez un pain pour six à huit pots. Comme la paraffine est réutilisable, vous la conserverez dans un grand bocal fermé et puiserez au fur et à mesure de vos besoins.

Faites fondre la paraffine dans une petite casserole sur feu très doux. Après avoir soigneusement essuyé le tour du pot pour vous assurer qu'aucune coulure ne remonte sur le bord, versez la paraffine chaude sur la confiture juste refroidie en couches successives de 2 à 3 mm. Veillez à ce que toute la confiture soit recouverte. Pour cela, inclinez au besoin le pot.

Si vous utilisez des pots à col rétréci, remplissez-les suffisamment pour pouvoir retirer la paraffine facilement au moment de l'utilisation.

La paraffine figée forme un bouchage idéal et imperméable. Couvrez-la ensuite d'un carré de cellophane fixé avec un élastique.

Pour nettoyer la casserole, il faut refaire bouillir de l'eau très chaude dedans.

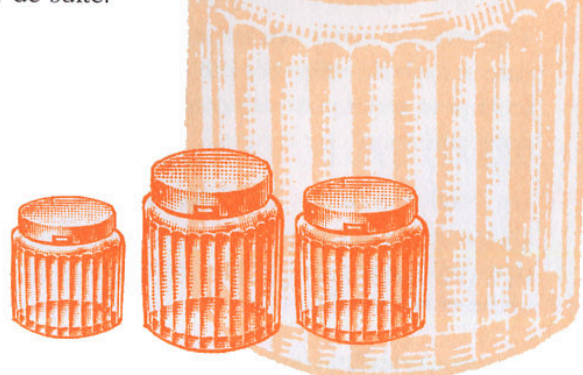
Fermeture des pots à couvercle métallique

Si vous utilisez des pots avec couvercle « twist off », assurez-vous que les couvercles sont parfaitement secs, ainsi que les bords et la partie extérieure du pot qui visse pour que le sucre ne les colle pas.

Remplissez les pots dès l'arrêt de la cuisson.

Après le vissage des couvercles, retournez les pots sur le couvercle et placez-les au fur et à mesure dans une cuvette remplie d'eau froide jusqu'à leur complet refroidissement. Cette méthode provoque un choc thermique qui facilite la prise de la confiture en l'activant. La condensation qui se forme, se trouvant au fond du pot, sera réabsorbée par la confiture quand vous retournerez les pots. De plus, les coulures éventuelles de confiture autour des pots sont dissoutes automatiquement par l'eau.

Une fois la confiture parfaitement refroidie, replacez les pots à l'endroit et vérifiez leur bonne fermeture avant de les étiqueter. Ceux qui n'auront pas fait le vide seront à consommer de suite.



COMMENT OUVRIR LES POTS ?

Quand le vide s'est correctement effectué, il est nécessaire de faire levier avec un couteau pointu entre le couvercle et le verre pour pouvoir ouvrir le pot. Si vous procédez délicatement, cela n'abîme ni le pot ni le couvercle.

Avec les couvercles « twist off », je ferme la plupart du temps les gelées à chaud, de la même manière, dès leur mise en pots et je les retourne également dans une cuvette pleine d'eau froide. Mais je ne les laisse à l'envers que quelques minutes, le temps qu'ils soient tous remplis.

Comme la gelée n'est pas encore prise, elle n'est pas perturbée. Si vous voulez vous rendre compte de la prise en gelée, gardez un petit pot non fermé que vous consommerez dans les jours suivants. En revanche, il faut impérativement attendre 48 heures avant de fermer la gelée d'orange.

RANGEMENT

Étiquetez les confitures en indiquant l'espèce du fruit, la date à laquelle elles ont été faites, le procédé employé (cela peut servir pour des comparaisons avec des fabrications antérieures ou futures).

Les confitures devant être préservées de l'humidité, de la chaleur et de la lumière trop vive, placez-les de préférence dans un placard ou sur des rayonnages dans une pièce sèche et fraîche.

Si vous gardez les confitures à la campagne, dans une maison non chauffée en hiver, donc un peu humide, il est préférable de les placer, comme le faisaient nos grand-mères, sur les armoires plutôt que dans les placards fermés. Pour éviter les visites des mouches, des fourmis et des souris, je les conserve dans un garde-manger grillagé.

Si vous les offrez, vous pouvez, au dernier moment, agrémenter les pots d'une petite coiffe en tissu fixée par un bolduc.

CONFITURES AU GÉLIFIANT

On trouve dans le commerce du gélifiant en sachet qui permet de réussir à coup sûr les confitures en raccourcissant le temps de cuisson, ce qui respecte le goût des fruits.

Le gélifiant a ses partisans. D'autres trouvent qu'il donne une consistance différente aux confitures. En tous cas, comme pour le sucre spécial confitures, il permet de réussir sans problème les gelées de n'importe quel fruit pauvre en pectine. Personnellement, je ne l'utilise que pour la confiture de cerises, car pour moi, le « suspense » de la prise des confitures fait partie du plaisir.

Vous pouvez également utiliser le gélifiant pour recuire des confitures insuffisamment prises.

Je vous conseille de suivre scrupuleusement le mode d'emploi, généralement très précisément étudié, qui se trouve dans l'étui.

Voici deux exemples de recettes réalisées avec des sachets de gélifiant du commerce :

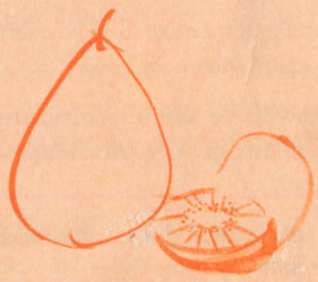
CONFITURE DE POIRES AUX KIWIS

600 g de kiwis • 900 g de poires
1,3 kg de sucre
1 sachet de gélifiant
5 cl de rhum blanc
1,5 litre d'eau

Pelez et coupez les kiwis en tranches. Pesez 500 g de pulpe • Pelez et épépinez les poires, coupez-les en petits morceaux. Pesez 750 g de chair • Dans la bassine à confitures, faites mijoter pendant 15 minutes à couvert les fruits avec 1,5 litre d'eau. Écrasez-les avec une écumoire dans l'eau de cuisson • Mélangez dans un bol le sachet de Vitpris à 3 cuillerées à soupe de sucre. Saupoudrez les fruits en remuant • Portez et maintenez à forte ébullition pendant 2 minutes sans cesser de tourner. Ajoutez le sucre et le rhum, et laissez bouillir à nouveau 2 minutes en remuant constamment • Écumez si nécessaire et mettez en pots en prenant soin de bien répartir les fruits.

☞ Vous pouvez remplacer les poires par des pommes ou de l'ananas frais dans les mêmes proportions.

{ **Recette d'Hélène Vincent, réalisée avec du gélifiant Vitpris Alsa** }



GELÉE DE FRUITS DE LA PASSION

1,3 litre de boisson aux fruits de la passion
1 sachet de gélifiant (80 g)
1,4 kg de sucre cristallisé

Versez la boisson aux fruits de la passion dans la bassine à confitures, mettez le récipient sur feu vif, ajoutez 1 sachet de gélifiant, mélangez bien avec une cuiller en bois et portez le liquide à ébullition. Comptez 2 minutes de cuisson • Versez ensuite le sucre cristallisé dans la préparation et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes supplémentaires, toujours à grande flamme, sans cesser de remuer, afin que la gelée n'attache pas • Retirez la bassine du feu, écumez à l'aide d'une cuiller à soupe et versez la gelée bouillante dans les pots que vous aurez préalablement lavés, ébouillantés et soigneusement essuyés • Laissez refroidir. Posez un ou deux carrés de cellophane sur chaque pot, humidifiez légèrement et faites-le adhérer au bord en tirant vers le bas Maintenez avec un élastique.

{ **Recette réalisée avec du gélifiant Hédiard** }



CONFITURES AU SUCRE « spécial confitures »

Ce sucre gélifiant est un sucre en poudre dans lequel sont intimement mêlés de la pectine naturelle de fruits et de l'acide citrique. La pectine facilite la prise des confitures, l'acide favorise l'action de la pectine et assure une meilleure conservation.

L'emploi de ce sucre permet de réussir sans problème les confitures, diminue leur temps de cuisson et préserve le goût des fruits crus.

Pratique pour la plupart des fruits, surtout ceux qui sont riches en jus et pauvres en pectine, comme la fraise, la cerise, la poire, la pêche, le melon, il n'est pas utile pour les groseilles ou les cassis, qui prennent facilement et cuisent rapidement.

Vous le trouverez sous plusieurs marques dans les rayons sucre des grandes surfaces, surtout à la saison des fruits.

- Pour l'employer dans les meilleures conditions, respectez les proportions sucre-fruits données sur l'emballage (1 kg de sucre par kg de fruits préparés), et ne suivez pas votre propre recette, mais le mode d'emploi indiqué sur l'emballage.
- Sachez que la cuisson avec ce sucre ne doit pas dépasser à partir de l'ébullition, le temps indiqué sur l'emballage : au-delà de 8 minutes de cuisson, la pectine perd ses propriétés gélifiantes.

POUR RÉUSSIR VOS CONFITURES AVEC CE SUCRE

Respectez scrupuleusement les conditions suivantes :

- Préparez en même temps, au maximum, 2 kg de fruits et 2 kg de sucre pour confitures.
- Faites macérer les fruits épluchés et coupés en petits morceaux dans le sucre pour confitures au moins jusqu'à ce qu'ils soient entièrement dissous (mais vous pouvez le faire 12 à 24 heures à l'avance).
- Faites cuire à feu très vif en remuant.
- Comptez le temps de cuisson très exactement à partir de l'ébullition franche, quand les bulles se forment sur toute la surface de la bassine : 5 minutes pour un mélange de 1 kg de sucre et 1 kg de fruits et 7 minutes pour 2 kg.

En procédant de cette manière, vous pouvez adapter au sucre pour confitures toutes les recettes de confitures en marmelade et les gelées de cet ouvrage.



CONFITURE DE GRIOTTES

1,5 kg de griottes (ou cerises aigres) dénoyautées
1,5 kg de sucre pour confitures

Lavez les griottes avant de les équeuter et de les dénoyauter (hors saison, vous pouvez utiliser des fruits congelés) ● Dans une terrine, faites macérer les griottes et le sucre jusqu'à dissolution complète de ce dernier ● Choisissez le récipient de cuisson de sorte qu'il ne soit qu'à demi-rempli ● Portez à ébullition, en remuant fréquemment avec l'écumoire tant que l'ébullition n'est pas atteinte. Lorsque de grosses bulles se forment à la surface, comptez exactement 6 minutes de cuisson ● Au bout de ce temps, retirez du feu. Ajoutez au besoin une noisette de beurre pour résorber l'écume ● Mettez en pots la confiture chaude. Couvrez à chaud.

GELÉE DES QUATRE FRUITS

500 g de fraises • 500 g de cerises
500 g de groseilles • 500 g de framboises
1 verre d'eau
1 kg environ de sucre pour confitures

Lavez, équeutez, dénoyautez et égrenez les fruits dans l'ordre de la liste des ingrédients. Mettez-les au fur et à mesure dans la bassine à confitures placée sur feu vif avec l'eau ● Faites-les cuire jusqu'à ce que les fraises et les cerises soient cuites (cela peut demander une quinzaine de minutes. Groseilles et framboises cuisent vite) ● Versez dans une grande passoire au tamis fin et pressez pour

recueillir le maximum de jus. Si vous ne craignez pas d'avoir une gelée moins limpide, vous pouvez passer au moulin à légumes muni de la grille fine ● Filtrez le jus recueilli, mesurez et comptez son volume en sucre pour confitures ● Dans la bassine, mettez le jus de fruits rouges et le sucre spécial confitures. Portez à ébullition sur feu moyen en remuant, à l'aide de la spatule en bois, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous ● Augmentez la puissance du feu. Quand de grosses bulles se forment sur toute la surface de la bassine, dès que les bouillons ne peuvent plus être brisés par les mouvements de la cuiller en bois, comptez exactement 5 minutes de cuisson ● Versez alors dans un pot avec un bec verseur pour remplir plus facilement les pots de confitures ● Couvrez dès que la gelée est prise.

GELÉE DE GOYAVES

2 kg de goyaves
300 g d'eau
1,250 kg environ de sucre pour confitures
2 citrons

Lavez les goyaves, pelez-les, retirez les graines et coupez-les en morceaux. Écrasez-les au mixeur avec 300 g d'eau bouillie. Filtrez pour recueillir ce jus ● Mesurez ce jus, ajoutez-lui le même volume de sucre pour confitures et faites cuire 6 minutes à partir de l'ébullition. En fin de cuisson, ajoutez le jus de 2 citrons ● Mettez en pots et couvrez dès que la gelée prend.

CONFITURES AU MICRO-ONDES

Il est facile de réaliser des confitures au micro-ondes, mais seulement par petites quantités. Dans ce cas, utilisez de préférence du sucre pour confitures, car c'est celui qui donne les meilleurs résultats.

L'emploi du micro-ondes pour la préparation des confitures est intéressant lorsqu'on vit seul ou si vous ne disposez que de quelques fruits. Il permet de faire plus souvent deux pots à la fois pour le petit déjeuner ou le goûter en variant les fruits ou en les mélangeant, ce qui évite d'avoir de gros stocks.

Comptez 500 g de fruits et 400 g de sucre pour confitures. Si vous disposez d'une plus grande quantité de fruits, vous effectuerez plusieurs cuissons successives.

Faites macérer fruits et sucre spécial dans une jatte en verre choisie de telle manière qu'elle ne soit pas remplie à plus de la moitié. Laissez macérer jusqu'à complète dissolution du sucre. C'est assez rapide si vous remuez de temps en temps le mélange à l'aide d'une spatule réservée aux confitures. Mais vous pouvez laisser macérer plus longtemps, de quelques heures à 24 heures.

Cuisez la confiture dans cette jatte couverte 5 minutes à puissance maximum. Remuez alors le mélange. Faites cuire à nouveau à découvert. Comptez cette fois exactement 5 minutes de cuisson à partir du moment ou l'ébullition reprend, c'est-à-dire quand vous voyez à travers la porte du micro-ondes des bulles sur toute la surface.

Vérifiez la cuisson selon la méthode habituelle avant de mettre en pots à chaud.

Pour préparer une gelée au micro-ondes, faites cuire les fruits seuls pendant 5 minutes à puissance maximum dans la jatte couverte.

Recueillez le jus, pesez-le, comptez son poids en sucre pour confitures, mélangez et faites cuire 5 minutes à découvert, à puissance maximum.

CONFITURE DE FRAISES

500 g de fraises
1 jus d'orange
1 cuillerée à soupe de sucre en poudre
400 g de sucre pour confitures

Lavez et égouttez soigneusement les fraises, équeutez-les puis coupez-les en 4 ou 8 morceaux, selon leur grosseur, de façon à obtenir des cubes de 1 cm de côté environ • Disposez les fruits dans une jatte en verre qui ne sera remplie qu'à moitié. Ajoutez le jus d'orange, saupoudrez de sucre et faites « blanchir » au micro-ondes 3 minutes sans couvrir • Ajoutez le sucre pour confitures, mélangez bien et laissez reposer 1 heure environ, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Couvrez et faites cuire 5 minutes au micro-ondes • Remuez. Remettez à cuire sans couvrir. A partir du moment où, à travers la porte du micro-ondes, vous voyez des bulles sur toute la surface, comptez exactement 5 minutes. Surveillez la cuisson, au cas où la jatte serait trop petite, car la confiture peut déborder • Écumez et mettez en pots. Couvrez à chaud.

Cette technique permet d'obtenir une confiture de consistance, de couleur et de goût très agréables.

CONFITURE DE PÊCHES ET MELON À LA MENTHE

500 g de pêches à chair jaune
150 g de melon
500 g environ de sucre pour confitures
3 branches de menthe

Ébouillantez et pelez les pêches. Dénoyautez-les et coupez-les en dés ● Pelez la tranche de melon, retirez les graines et coupez-la en dés ● Pesez les fruits et comptez 400 g de sucre pour confitures pour 500 g de fruits ● Lavez les branches de menthe. Dans une jatte en verre de bonne taille, mais pouvant tenir dans le micro-ondes, faites macérer les fruits avec 1 branche de menthe et le sucre, jusqu'à dissolution totale de celui-ci (1 à 2 heures, en remuant de temps en temps). La jatte ne doit être remplie qu'à moitié ● Mettez la jatte couverte au micro-ondes 5 minutes, à puissance maximale, avec la deuxième branche de menthe ● Retirez la menthe, écrasez les fruits à la fourchette, remuez et faites cuire avec la troisième branche de menthe, en comptant exactement 5 minutes à partir du moment où vous voyez, à travers la porte, l'ébullition reprendre ● Mettez en pots et couvrez aussitôt.

☞ Cet exemple de mélange peut être réalisé avec d'autres fruits.



GELÉE DE RHUBARBE AUX FRAISES

1 kg de tiges de rhubarbe
10 cl d'eau
300 g de fraises
500 g environ de sucre pour confitures

Lavez et épluchez la rhubarbe, coupez-la en petits morceaux Mettez-la dans un récipient en verre assez grand, ajoutez l'eau et faites cuire à couvert, dans le micro-ondes, à pleine puissance ● Pendant ce temps, lavez, séchez, équeutez les fraises et coupez-les en petits morceaux ● Ajoutez-les à la rhubarbe et faites cuire, à couvert, encore 5 minutes ● Filtrez la préparation à travers une passoire au tamis fin. Pressez pour recueillir le maximum de jus. Mesurez-le dans un verre gradué, revidez-le dans le recipient de cuisson et comptez dans le verre le même volume en sucre pour confitures ● Mélangez jus et sucre pour confitures dans ce récipient seulement rempli à moitié, pour que la gelée ne déborde pas à la cuisson ● Faites chauffer non couvert au micro-ondes, à puissance maximum, jusqu'à ce qu'à travers la vitre, vous voyiez les bouillons. Comptez alors à nouveau 5 minutes de cuisson ● Mettez en pots et couvrez dès que la gelée est prise.



QUE FAIRE EN CAS D'ÉCHEC ?

CONFITURE LIQUIDE

Si la confiture reste liquide et ne « prend » pas, c'est que les fruits manquent de pectine. Recuisez-la avec un gélifiant ou de la gelée de pommes ou de groseilles.

Vous pouvez aussi la faire attendre, elle durcira en vieillissant ou « reboira » son jus au lieu de se déshydrater.

CONFITURE CRISTALLISÉE

Cela se produit quand les fruits ne contiennent pas assez d'acides. Faites-la recuire en ajoutant, au choix, du jus de citron ou du vinaigre.

La cristallisation apparaît également dans le cas de confitures trop cuites, donc trop sucrées : au moment de les consommer, versez un peu d'eau bouillante sur la surface cristallisée et laissez le sucre se dissoudre ; remuez le contenu du pot ou placez le pot avec l'eau 1 minute au micro-ondes.

CONFITURE FERMENTÉE OU MOISIE

En principe, une confiture contenant 65% de sucre présente un milieu défavorable au développement des levures et des moisissures.

Il peut arriver cependant que l'on constate une fermentation alcoolique ; elle se manifeste par la présence d'innombrables bulles de gaz qui font parfois déborder le contenu des pots. Cette fermentation se produit généralement lorsque la cuisson a été insuffisante. La confiture est alors immangeable, il faut la jeter.

Il peut arriver aussi qu'un feutrage épais (culture de moisissures) se développe à la surface de la confiture. Ce phénomène peut apparaître si :

- la confiture a été mise en pots trop froide;
- la fermeture des pots a été trop tardive;
- les confitures ont été rangées dans un endroit trop humide.

Les confitures simplement moisies sur le dessus peuvent généralement, une fois les moisissures retirées, être soit consommées de suite, soit recuites si vous désirez les conserver plus longtemps.

Un pot entamé doit être conservé au réfrigérateur.

LE CODE DE BONNE CONSOMMATION

- Étiquetez tous les pots : confiture, marmelade ou gelée, fruit, lieu et date de réalisation.
- Conservez-les dans un endroit sec et frais (ne dépassant pas 18°C), à l'abri de la lumière mais ventilé.
- Dégustez d'abord les pots les plus anciens.
- Ne consommez les gelées qu'après un à deux mois.
- Gardez les pots entamés dans le réfrigérateur.

II

LES RECETTES



Toutes les recettes de ce livre ont été calculées pour convenir à une bassine de 38 cm de diamètre

CONFITURES DE FRUITS ROUGES

La dénomination de « fruits rouges » s'applique aux cerises, fruits à noyau, ainsi qu'aux petits fruits de la famille des groseilles, même s'ils n'ont pas tous la couleur rouge.

Ce sont les fruits préférés des confitures, peut-être en raison de la belle couleur vive qu'ils leur donnent, sans doute aussi parce qu'ils sont pratiquement les premiers fruits à annoncer le retour de la saison des confitures.

Cerises

Les préférées des confitures sont les acides, anglaises ou Montmorency. On ne les trouve que très rarement sur les marchés en ville, mais elles abondent dans les vergers.

Très fragiles, elles sont aussi très pauvres en pectine, d'où la nécessité de les mélanger à des groseilles ou de les préparer en confiture avec du sucre « spécial confitures ».

Fraises

Elles apparaissent dès février sur les marchés, mais ne vous précipitez pas sur les variétés d'importation pour vos confitures. Attendez juin, quoi qu'il arrive. Les remontantes de septembre-octobre sont à recommander.

Ne les équeutez qu'une fois lavées et égouttées. Pauvres en pectine et en acides, elles ne prennent pas facilement. C'est pourquoi il est préférable de les marier à d'autres fruits. Elles ont aussi tendance à remonter dans le haut des pots, ce qui n'arrive pas si vous les cuisez en plusieurs fois. Sinon, attendez que la confiture soit froide pour remplir vos pots.

Framboises

A teneur moyenne en pectine et en acides, les framboises sont si parfumées qu'elles anoblissent toutes les confitures, même mélangées en petite quantité à un autre fruit.

On en trouve de plus en plus sur les marchés, pratiquement du printemps à l'automne. Mais c'est aussi le fruit le plus fragile. Elles doivent être mûres, pourpres, plus ou moins foncées. Évitez celles qui sont rose pâle ou violacées

Sachez qu'elles ne souffrent aucune conservation prolongée, qu'elles doivent être triées et non lavées, et utilisées immédiatement. Si vous êtes contraint de les faire attendre, conservez-les dans le sucre (750 g pour 1 kg).

Famille des groseilles

Cette famille, qui comprend aussi le cassis, nous fournit les champions des gelées car ces fruits sont très riches en acidité et en pectine. Le cassis a même intérêt à être mélangé à des groseilles à maquereau ou d'autres fruits tant il durcit en prenant en gelée.

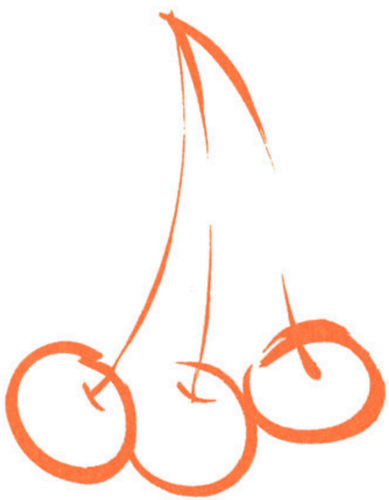


CONFITURE DE CERISES

Du fait de la pauvreté des cerises en pectine, cette recette est la recette type à réaliser avec du sucre « spécial confitures ». Choisissez de préférence des cerises acides (griottes, anglaises ou Montmorency) et suivez la recette de la confiture de griottes (page 60).

CONFITURE DE GRIOTTES

Cette confiture, réalisée avec du sucre « spécial confitures », est présentée page 60.



CONFITURE DE GRIOTTES AUX GROSEILLES

2 kg de griottes
1 kg de groseilles rouges
2 kg de sucre en morceaux
2 verres 1/2 d'eau

Lavez, équeutez et dénoyautez les cerises. Lavez et égouttez les groseilles • Faites éclater les groseilles dans la bassine à confitures avec 1/2 verre d'eau, sur feu vif en les pressant à l'aide de l'écumoire. Passez-les au moulin à légumes, grille fine, pour extraire le maximum de jus • Mettez le sucre et l'eau dans la bassine à confitures et faites cuire sans remuer, mais en secouant la bassine jusqu'au « petit perlé » (le sirop épaissit, bouillonne et retombe de l'écumoire en gouttelettes épaisses) • Ajoutez les griottes et faites bouillir 5 minutes à feu vif. Retirez les cerises avec l'écumoire • Reportez le sirop à ébullition et lorsqu'il nappe l'écumoire, rajoutez les cerises. Faites cuire une nouvelle fois jusqu'à ce que les cerises deviennent translucides • Ajoutez le jus de groseilles. Dès que l'ébullition reprend sur toute la surface de la bassine, comptez 3 minutes exactement et arrêtez la cuisson • S'il y a de l'écume, ajoutez une petite noisette de beurre et remuez • Attendez quelques minutes, puis remplissez les pots en répartissant les cerises • Couvrez à chaud.

☞ En procédant ainsi, la confiture prend sans problème.

CONFITURE DE FRAISES À LA MENTHE

Préparation : *en 2 jours*

2 kg de fraises
3 branches de menthe fraîche
1,6 kg environ de sucre • 2 citrons

Lavez, équeutez et pesez les fraises. Comptez 800 g de sucre par kilo de fruits ● Lavez les branches de menthe. Placez-en une dans le fond de la terrine, réservez l'autre. Recouvrez de fraises et de sucre ● Prélevez le zeste d'un citron, coupez le fruit en deux et exprimez le jus. Rajoutez le jus et les deux moitiés du citron. Laissez macérer au moins 12 heures, en remuant de temps en temps pour que le mélange s'imprègne de menthe ● Recueillez le jus et faites-le cuire dans la bassine à confitures avec une nouvelle branche de menthe jusqu'à ce qu'il épaississe ● Ajoutez ensuite les fraises. Laissez-les cuire en remuant jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides et se délitent. Ajoutez le jus du deuxième citron ● Quand le sirop nappe l'écumoire, vérifiez sa consistance sur une assiette froide. Retirez la branche de menthe et les deux moitiés de citron ● Mettez en pots et couvrez aussitôt.

J'ai compté trois branches de menthe. Si vous le souhaitez, ciselez ses feuilles et ajoutez-les dans la confiture en même temps que le deuxième jus de citron.

Je réalise de la même façon la confiture de cerises à la menthe, avec une cerise acide (Montmorency ou anglaise).

CONFITURE DE FRAISES À L'ORANGE

Préparation : *en 2 jours*

2 kg de fraises
6 oranges juteuses
environ 2 kg de sucre

Prélevez le zeste d'une orange. Coupez-la ensuite en deux pour en exprimer le jus. Pressez le jus des autres oranges, pesez-le et comptez son poids en sucre ● Mettez jus, sucre et deux moitiés d'orange pressée dans une grande terrine qui devra contenir aussi les fraises ● Lavez, équeutez et pesez les fraises (comptez 800 g de sucre par kilo) ● Ajoutez-les au jus d'oranges. Laissez macérer au moins 12 heures en remuant de temps en temps à la spatule en bois ● Le lendemain, recueillez le jus des fruits et le sucre (s'il en reste) et faites cuire ce jus, avec les moitiés d'orange pressée dans la bassine à confitures, sur feu très vif, jusqu'à ce qu'il épaississe (cela peut demander une quinzaine de minutes) ● Ajoutez les fraises et laissez cuire en remuant jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides et se délitent ● Vérifiez la consistance du sirop. Arrêtez la cuisson et attendez quelques minutes avant de mettre en pots ● Fermez à chaud.

Si les fraises sont bien cuites, elles ne doivent pas remonter en haut des pots.



CONFITURE DE FRAISES ET RHUBARBE

Préparation : *en 2 jours*

1 kg de fraises • 1 kg de rhubarbe
1,5 kg environ de sucre

Lavez, équeutez et égouttez les fraises. Pesez-les et comptez 800 g de sucre par kilo de fraises • Épluchez la rhubarbe et coupez-la en petits morceaux. Lavez-les, pesez-les et comptez également 800 g de sucre par kilo • Faites macérer, ensemble ou séparément, les fruits avec le sucre pendant au moins 12 heures dans une terrine en verre ou en plastique, en remuant de temps en temps pour que la dissolution du sucre se fasse bien • Le lendemain, passez les fruits pour recueillir le jus et mettez celui-ci à cuire dans la bassine à confitures, à plein feu, en remuant • Quand le sirop épaissit et commence à napper l'écumoire (cela peut demander plus de 10 minutes), ajoutez les fruits à l'aide de l'écumoire et faites cuire à grand feu en remuant constamment • Les fruits changent de couleur et se délitent quand ils sont cuits. La rhubarbe disparaît et devient couleur fraise • Vérifiez la cuisson : le sirop tombe en nappe de l'écumoire. Laissez reposer quelques minutes avant de mettre en pots. Couvrez à chaud.

☞ La proportion de rhubarbe peut varier par rapport à la quantité de fraises, qui peut être plus importante.

CONFITURE DE FRAISES AU MICRO-ONDES

Cette recette est présentée page 63.

CONFITURE DE FRAISES À FROID

1 kg de fraises mûres et parfumées, de qualité parfaite
1 kg de sucre

Lavez et équeutez les fraises, puis passez-les rapidement au mixeur pour les réduire en purée • Dans une casserole, mélangez la pulpe de fraises et le sucre • Faites chauffer sur feu doux, juste pour dissoudre le sucre. Retirez dès que la vapeur commence à se former et laissez refroidir • Tournez pendant 10 minutes avec une cuiller en bois • Laissez reposer et au bout d'1 heure, tournez à nouveau jusqu'à ce que la confiture épaisisse • Versez dans des petits pots ébouillantés et séchés. Couvrez aussitôt.

☞ Consommez cette délicieuse confiture plus rapidement qu'une confiture traditionnelle.

CONFITURE DE FRAMBOISES EXPRESS

2 kg de framboises très mûres
2 kg de sucre

Triez les framboises. Mettez-les dans un récipient cylindrique à bords assez élevés et broyez-les au mixeur quelques instants • Mettez la purée obtenue dans la bassine à confitures. Portez à ébullition. A ce moment, ajoutez le sucre. Faites bouillir à nouveau et maintenez cette ébullition 5 à 7 minutes • Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Pour moi, cette recette est la championne de ce livre pour sa facilité d'exécution et la qualité de la confiture obtenue. Vous pouvez la réaliser en mettant moitié fraises, moitié framboises.

GELÉE DE FRAMBOISES AUX POMMES

1 kg de framboises
1 verre d'eau
1 kg de pommes Reinettes à peine mûres
50 cl à 1 litre d'eau • 1 citron
1,250 kg environ de sucre

Lavez les pommes, coupez-les en morceaux en laissant peaux, cœurs et pépins. Arrosez-les du jus de citron • Faites-les cuire avec l'eau sur feu doux dans une casserole couverte jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. (Si vous les faites cuire 15 minutes au micro-ondes, à puissance maximum, dans une jatte couverte, vous pouvez leur ajouter moins d'eau.) • Passez les pommes sur une passoire fine et pressez pour recueillir le maximum de jus • Pendant ce temps, faites éclater les framboises sur feu vif dans la bassine à confitures avec le verre d'eau. Passez-les au moulin à légumes (grille fine), pour recueillir le jus • Mélangez jus de framboises et jus de pommes et comptez dans le verre mesureur le même volume de sucre que de jus • Faites bouillir sur feu vif, jusqu'à ce que le sirop nappe l'écumoire et retombe en gouttelettes qui restent figées à la base • Arrêtez la cuisson et attendez quelques minutes : l'écume disparaît toute seule • Mettez en pots et couvrez dès que la gelée commence à prendre.

☞ Les pommes restantes feront une excellente compote. Elles peuvent être la base de pâtes de fruits aux framboises, si vous leur ajoutez la même quantité de framboises et leur poids de sucre.

Cette recette est recommandée pour utiliser en automne les dernières framboises remontées du jardin, avec les premières pommes.



CONFITURE DE GROSEILLES

2 kg de groseilles
1,5 kg environ de sucre
1 pincée de vanille en poudre

Lavez les groseilles et égrenez-les à l'aide d'une fourchette. (C'est un long travail de patience !) • Pesez les grains et comptez le même poids de sucre • Dans la bassine à confitures, posée sur feu doux, mettez les grains de groseilles. Versez le sucre progressivement, tout en tournant • Quand tout le sucre est incorporé, faites cuire en augmentant la puissance et en remuant doucement, jusqu'à ce que les grains changent de couleur. (Cela demande environ 10 minutes) • Vérifiez la consistance du sirop qui doit figer sur une assiette froide. Ajoutez la vanille, redonnez un bouillon et arrêtez la cuisson • Mettez en pots et couvrez aussitôt.

☞ Si vous aimez retrouver les pépins, cette confiture vous plaira. Sinon, choisissez une recette de gelée.

CONFITURE DE GROSEILLES ET FRAISES

Préparation : *en 2 jours*

2 kg de groseilles
1,5 kg de fraises
2 kg environ de sucre

Lavez et équeutez les fraises. Pesez-les et comptez 800 g de sucre pour 1 kg de fraises ● Faites macérer les fruits dans une terrine avec le sucre pendant au moins 12 heures. Remuez de temps en temps avec une spatule en bois ● Au bout de ce temps (ou le lendemain) lavez les groseilles sans les égrapper. Mettez-les dans la bassine à confitures avec 1 verre d'eau. Faites chauffer en remuant avec l'écumoire ● Quand les grains sont bien éclatés, recueillez le jus en mettant les groseilles dans une passoire à tamis fin. Laissez s'égoutter ● Pendant ce temps, recueillez le jus de fraises et son sucre et faites-le bouillir dans la bassine à confitures jusqu'à ce qu'il épaississe ● Ajoutez-lui les fraises et le jus de groseilles avec son volume en sucre (versez le jus dans ce verre mesureur, videz-le dans la bassine, et comptez dans ce verre le même volume de sucre que de jus) ● Faites cuire sur feu vif en remuant jusqu'à ce que les fraises deviennent translucides ● Vérifiez la consistance du sirop. Quand il fige sur une assiette froide, arrêtez la cuisson. Laissez refroidir un peu avant de mettre en pots en répartissant les fraises ● Couvrez à chaud.

☞ Avec cette manière de procéder, les fraises ne remontent pas dans les pots. Si elles le font, c'est que la cuisson n'est pas suffisante.

GELÉE DE GROSEILLES AUX FRAISES DES BOIS

2 kg de groseilles rouges et blanches
2 verres d'eau
350 g de fraises des bois
1,5 kg environ de sucre

Préparez d'abord la gelée de groseilles selon la méthode classique: lavez les grappes de fruits. Faites-les chauffer dans la bassine avec l'eau pendant 5 à 8 minutes en les pressant avec le dos de l'écumoire pour les faire éclater ● Pressez le jus et filtrez-le sur un tamis fin. Ajoutez le volume de jus en sucre (voir méthode recette précédente) + 300 g, mélangez, portez à ébullition et comptez très exactement 3 minutes de cuisson à partir de l'ébullition ● Ajoutez les fraises des bois lavées et égouttées. Laissez reprendre l'ébullition et comptez encore 2 minutes ● Mettez en pots et couvrez dès que la gelée commence à prendre.

☞ Cette gelée est d'une grande finesse. Si vous préférez ne pas retrouver les fraises, faites-les éclater avec les groseilles.



GELÉE DE GROSEILLES FRAMBOISÉE AU PORTO

1 kg de groseilles • 1 kg de framboises
20 cl de porto rouge
1,5 kg environ de sucre

Lavez les grappes de groseilles, mettez-les avec un verre d'eau dans une grande casserole. Portez à ébullition en remuant et en écrasant les fruits avec le dos de l'écumoire ● Filtrez le jus obtenu à travers un tamis fin en pressant légèrement ● Procédez de même pour les framboises ● Mélangez les jus obtenus et mesurez-les. (Avec des fruits mûrs et juteux, on obtient environ 1,5 litre.) Comptez le même volume de sucre (voir recette précédente) ● Versez le jus dans la bassine à confitures. Ajoutez le porto et le sucre. Mélangez et portez lentement à ébullition en remuant fréquemment. Dès que l'ébullition est franchement atteinte, comptez 5 minutes de cuisson ● Vérifiez la consistance de la gelée. Mettez en pots immédiatement ● Couvrez quand la gelée commence à prendre.

☞ Si vous avez davantage de groseilles, réduisez la proportion de framboises, et mélangez groseilles rouges et blanches.



GELÉE DE GROSEILLES À FROID

1,5 kg de groseilles rouges
(ou rouges et blanches mélangées 2/3, 1/3)
1 kg environ de sucre en poudre
10 cl d'eau

Lavez les groseilles avec soin et égouttez-les ● Mettez-les dans la bassine à confitures avec l'eau sur feu moyen. Faites éclater les groseilles pour en extraire le jus. Pressez les grains de groseilles avec le dos de l'écumoire. Quand l'ébullition est atteinte, le jus obtenu doit être très abondant ● Laissez bouillir 2 ou 3 minutes, puis retirez du feu ● Filtrez le jus de groseilles à travers une passoire très fine. Évitez de presser la pulpe pour obtenir une gelée très claire ● Pesez alors le jus (en principe 1,5 kg de groseilles donne 1 litre de jus) ● Versez le jus encore chaud dans une terrine. Ajoutez très lentement le sucre en pluie et tournez en même temps le jus de fruits avec une cuiller en bois réservée aux confitures. Le sucre doit se dissoudre aussitôt qu'il est incorporé. (Pour la quantité indiquée, il faut environ 30 minutes pour incorporer tout le sucre) ● Tournez encore 5 minutes après l'absorption de tout le sucre ● Versez immédiatement en pots et couvrez dès que la gelée est prise.

☞ Cette gelée de groseilles, à la saveur particulièrement fine, se conserve assez bien.

GELÉE DE CASSIS AUX GROSEILLES À MAQUEREAU

1 kg de cassis en grappes • 2 kg de groseilles à maquereau
3 verres d'eau
1,5 à 2 kg de sucre en poudre selon la quantité de jus obtenue

Lavez les grappes de cassis puis mettez-les dans une grande casserole avec un verre d'eau. Portez à ébullition en remuant fréquemment. Laissez bouillir 3 minutes puis recueillez le jus en pressant au moulin à légumes (grille fine). Filtrez au tamis si nécessaire. Mesurez ce jus (500 g environ) ● Procédez de même avec les groseilles à maquereau. Mesurez également le jus (1 litre environ) ● Mélangez les jus de fruits dans la bassine à confitures. Ajoutez la quantité de sucre nécessaire : poids égal de sucre et de jus de fruits ● Portez lentement à ébullition, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que tout le sucre soit dissous. Lorsque l'ébullition est franchement déclarée, comptez 3 minutes de cuisson ● Vérifiez la prise de la gelée en versant quelques gouttes sur une assiette froide. Si elle est trop liquide, prolongez la cuisson de 2 ou 3 minutes ● Mettez en pots et couvrez dès que la gelée commence à prendre.

Cette manière de procéder donne une gelée parfumée et moins ferme que celle de cassis pur, souvent trop dure. A défaut de groseilles à maquereau, mélangez cassis et jus de pommes, 1 kg pour 1 kg, et procédez comme dans la recette de gelée de pommes page 135.



GELÉE DE CASSIS ET RHUBARBE

Préparation : *en 2 jours*

1,5 kg de cassis
1,5 kg de rhubarbe
2 kg environ de sucre
2 verres d'eau

Épluchez les tiges de rhubarbe, coupez-les en morceaux et lavez-les. Pesez-les et comptez 750 g de sucre pour 1 kg de rhubarbe ● Faites macérer le mélange au moins 12 heures en remuant de temps en temps ● Lavez les cassis et mettez-les dans la bassine à confitures avec 2 verres d'eau. Faites éclater les grains sur feu moyen en pressant avec le dos de l'écumoire, environ 5 minutes ● Pressez au moulin à légumes (grille fine) pour extraire le jus. Filtrez-le, mesurez et comptez 3/4 du volume de jus en sucre ● Remettez dans la bassine, portez à ébullition jus de cassis et sucre, puis versez dans une terrine jusqu'au lendemain ● Recueillez le jus de rhubarbe. Vous aurez retiré les tiges à l'aide de l'écumoire et les aurez pressées sur une passoire fine pour recueillir le maximum de jus et de sucre ● Mélangez les jus sucrés dans la bassine à confitures et faites cuire sur feu vif, jusqu'à ce que le sirop nappe l'écumoire et retombe en gouttelettes qui restent figées à la base. Arrêtez alors la cuisson ● Mettez en pots et fermez dès que la gelée commence à prendre.

L'arôme du cassis domine, mais la rhubarbe donne une gelée souple et moins dure que le cassis seul.



CONFITURE DE GROSEILLES À MAQUEREAU AUX FRAMBOISES

1 kg de groseilles à maquereau
1 kg de framboises
50 cl d'eau
1,5 kg environ de sucre

Lavez les groseilles à maquereau et faites les cuire doucement, avec l'eau, dans une grande casserole couverte, jusqu'à ce que les fruits soient tendres (environ 40 minutes) ● Passez au moulin à légumes. Pesez la purée recueillie et comptez 800 g de sucre par kilo de purée ● Triez soigneusement les framboises. Pesez-les et comptez aussi 800 g de sucre par kilo de fruits ● Dans la bassine à confitures, mettez la purée, la totalité du sucre et portez à ébullition ● A ce moment, ajoutez les framboises. Faites cuire en remuant jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides et que la confiture nappe la cuiller. Vérifiez la consistance ● Mettez en pots et couvrez à chaud.

La groseille à maquereau modifie la saveur de la framboise sans la masquer.



CONFITURE DE FRUITS JUTEUX

Cette recette est donnée en exemple dans le chapitre des Principes de base, page 40.

MA CONFITURE DE QUATRE FRUITS

Préparation : *en 2 jours*

750 g de cerises (anglaises, griottes ou Montmorency)
750 g de petites fraises
750 g de groseilles • 750 g de framboises
2,5 kg environ de sucre

Lavez et dénoyautez les cerises, pesez-les et comptez 400 g de sucre pour 500 g de cerises. Disposez-les dans une terrine ● Lavez les fraises, équeutez-les et coupez-les en deux si elles sont trop grosses. Pesez-les et comptez 400 g de sucre pour 500 g de fraises ● Lavez les groseilles, égrappez-les, pesez-les et comptez poids pour poids de sucre ● Triez soigneusement les framboises, pesez-les et comptez 400 g de sucre pour 500 g de fruits ● Faites macérer séparément cerises et fraises et en même temps groseilles et framboises, le tout au moins 12 heures en remuant de temps en temps ● Recueillez le jus de tous les fruits. Faites-le cuire dans la bassine à confitures sur feu vif, avec les cerises jusqu'à ce qu'il nappe la cuiller (au moins 15 minutes) ● Ajoutez alors les fraises et remuez. Quand les fraises commencent à devenir translucides, ajoutez les framboises et les groseilles ● Quand ces dernières sont gonflées et translucides, vérifiez la consistance du sirop. S'il y a de l'écume, mettez une petite noisette de beurre et redonnez un bouillon ● Mettez en pots et couvrez à chaud.

En procédant ainsi, vous pouvez faire une confiture de 5 ou 6 fruits en ajoutant ou alternant avec mûres, myrtilles, cassis et groseilles à maquereau.



GELÉE DE FRUITS ROUGES

1 kg de cassis noir
500 g de groseilles rouges, blanches ou à maquereau
250 g de framboises
1 verre d'eau
1,250 kg environ de sucre

Lavez les fruits et mettez-les dans la bassine à confitures avec l'eau ● Remuez sur feu vif pour que les fruits éclatent et rendent leur jus. Pressez-les avec l'écumoire ● Versez sur une passoire et passez pour recueillir le jus. Mesurez ce jus dans un verre mesureur, videz-le dans la bassine puis ajoutez-lui le même volume de sucre ● Faites bouillir sur feu vif, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que le sirop épaississe et nappe la cuiller (environ 15 minutes). Vérifiez sa consistance sur une assiette froide. Arrêtez la cuisson ● Mettez en pots et couvrez-les dès que la gelée commence à prendre.

☞ Cette recette est excellente pour utiliser la récolte d'un petit jardin. Variez les proportions des différents fruits en fonction de vos ressources.

GELÉE DES QUATRE FRUITS

Cette gelée, réalisée au sucre « spécial confitures », est présentée page 60.



CONFITURE DE SIX FRUITS À LA HONGROISE

2,5 kg de fruits rouges mélangés (cassis, cerises anglaises ou Montmorency, fraises, framboises, groseilles rouges et blanches, groseilles à maquereau)
2 kg environ de sucre
2 verres d'eau • 1 pincée de sel

Lavez et dénoyautez les cerises ; coupez-les en deux. Équeutez, puis lavez les fraises et coupez-les en deux. Égrenez, puis lavez les cassis et les groseilles ● Pesez les fruits et comptez le même poids de sucre ● Versez tous les fruits préparés et l'eau dans la bassine à confitures et portez à ébullition, sur feu vif, en remuant. Quand l'ébullition est vive sur toute la surface de la bassine, comptez 5 minutes de cuisson ● Ajoutez le sucre et le sel. Remuez pour incorporer peu à peu le sucre et faites cuire, toujours sur feu vif, jusqu'à ce que les fruits deviennent translucides et tendres (environ 10 minutes) ● Vérifiez la consistance du sirop. Arrêtez la cuisson. S'il reste de l'écume, ajoutez une noisette de beurre et mélangez ● Remplissez les pots, fermez-les à chaud.

☞ Le nombre de fruits peut augmenter ou diminuer selon les ressources du jardin. Certains peuvent être remplacés par des baies sauvages (mûres, myrtilles ou baies de sureau).



La recette de l'expert

Recette d'Yvonne Bonis, conseillère culinaire, qui fut mon professeur pendant plusieurs décennies.

LA VRAIE CONFITURE DE QUATRE FRUITS ROUGES

La plus délicatement parfumée des confitures. Il n'est possible de la réaliser que pendant un court moment (une quinzaine de jours en juillet), quand cerises anglaises, groseilles, framboises et fraises sont mûres en même temps.

les fruits

Vous devez compter 1 kg de chaque sorte :

- **Cerises :** choisissez des cerises acides,(anglaises ou Montmorency), mûres mais sans excès. Lavez-les puis équeutez et dénoyautez-les.
- **Fraises :** choisissez-les mûres et parfumées, pas trop grosses. Faites couler de l'eau dans une bassine pour les laver délicatement et égouttez-les. Attendez quelques minutes avant de les équeuter.
- **Groseilles :** lavez les grappes, égouttez-les puis égrenez-les à l'aide d'une fourchette.
- **Framboises :** évitez de les laver. Triez-les avec soin en éliminant les fruits douteux.

Le sirop

Pesez les fruits épluchés (environ 3,5 kg) et prenez un poids égal de sucre blanc en morceaux • Dans une grande bassine à confitures en cuivre, mettez 50 cl d'eau et ajoutez le sucre. Évitez de plonger un instrument dans le sucre pendant toute la durée de la cuisson, car l'introduction d'impuretés peut provoquer la prise en masse du sirop • Le

sucre étant humecté et les bords de la bassine parfaitement nets, posez celle-ci sur une source de chaleur moyenne et surveillez en inclinant la bassine par les anses, pour régulariser la fusion, tant que le contenu n'est pas limpide et liquide • Dès l'ébullition, réglez la chaleur pour qu'elle soit assez soutenue et la concentration régulière : des perles d'abord petites, puis plus grandes, viennent éclater à la surface. Puis le sirop est moins fluide et les bulles éclatent avec un léger bruit au stade du boulé. Prélevez 1 cuillerée de sirop et versez-la dans un grand bol d'eau froide : si vous pouvez recueillir une boule molle avec les doigts, le sirop est au stade souhaité • Sinon, prolongez un peu la cuisson et recommencez le test.

La cuisson

Mettez d'abord les cerises et leur jus dans la bassine de sirop au boulé. Remuez à l'aide de l'écumoire et laissez cuire à ébullition soutenue pendant 20 minutes • Ramenez les cerises au centre à l'aide de l'écumoire et mettez les fraises sur le pourtour, en les enfonçant pour qu'elles se placent sous les cerises. Faites cuire à nouveau environ 15 minutes après la reprise de l'ébullition • Ajoutez les groseilles et les framboises. Laissez reprendre l'ébullition et faites cuire environ 10 minutes, toujours à feu vif • Vérifiez la cuisson, en sachant que cette confiture épaissit en refroidissant (les groseilles et les framboises prennent en gelée). Cependant, si l'été a été pluvieux, prolongez la cuisson de 5 minutes. Ajoutez une noisette de beurre pour résorber l'écume et remuez • Mettez en pots et laissez refroidir avant de couvrir..

CONFITURES DE FRUITS SAUVAGES

Il n'est pas nécessaire de se transformer en randonneur au long cours pour faire des récoltes de petits fruits sauvages : ils se cachent dans les haies, les talus, les sous-bois des coins de campagne épargnés par le béton.

Bien sûr, il y a ceux qui ont leurs propres exigences, de milieu ou de climat, comme la myrtille, l'airelle ou l'arbouse. Mais la plupart (framboises sauvages, fraises des bois, merises, mûres...) sont à notre portée, attendant d'être cueillis. C'est une occupation qui réjouit les enfants, même les plus petits, pendant les vacances, que de rapporter ses fruits, de les préparer en famille et d'admirer fièrement le résultat. Mais n'oubliez pas qu'en raison de la pollution générale, même en campagne ou en montagne, il faut les laver soigneusement.

Et si vous ne les cueillez pas vous-même, sachez qu'on les trouve de plus en plus sur les marchés, dans les cours des Halles et même dans les grandes surfaces. Les magasins de produits surgelés en proposent également des assortiments. Je les ai essayés et les résultats ne sont pas décevants.

Dans vos promenades d'automne, vous ramasserez aussi des chataîgnes. Bon courage pour les éplucher !



CONFITURE D'AIRELLES À L'ORANGE

Préparation : *en 2 jours*

1 kg d'airelles rouges
4 oranges
1 orange non traitée
1 kg environ de sucre

Triez et lavez les airelles, égouttez-les ● Pelez les 4 oranges à vif, puis coupez-les en tranches que vous recoupez en petits morceaux sur la planche à découper ● Pesez les deux fruits et comptez 800 g de sucre par kilo ● Dans une terrine, faites-les macérer avec le sucre pendant au moins 12 heures, en remuant de temps en temps ● Le lendemain, passez les fruits dans une passoire à tamis fin pour recueillir le jus rendu et le sucre restant dans le fond de la terrine et faites cuire dans la bassine à confitures, sur feu vif, jusqu'à ce qu'il nappe l'écumoire ● Pendant ce temps, lavez et brossez soigneusement l'orange non traitée. Coupez-la en deux pour exprimer son jus. Ajoutez-le à la confiture ainsi que les deux moitiés de cette orange pressée ● Faites cuire jusqu'à ce que les fruits deviennent translucides ● Vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide. Récupérez les moitiés d'orange ● Mettez en pots et couvrez à chaud.

L'airelle rouge, originaire d'Europe du Nord et qu'on ne trouve que dans le Nord de la France, est une proche cousine de la myrtille sauvage.



GELÉE D'ARBOUSES

1,5 kg de baies d'arbousier
1 orange
1 verre d'eau
1 kg environ de sucre

Choisissez des baies rouges et très mûres. Lavez-les et mettez-les dans la bassine à confitures avec l'eau. Faites-les éclater sur feu vif en pressant avec l'écumoire pour qu'elles soient toutes écrasées ● Tamisez le jus en le pressant légèrement et en le laissant s'écouler. Il doit être limpide ● Avec un couteau économe, prélevez le zeste de l'orange. Coupez celle-ci en deux, exprimez son jus et ajoutez-le au jus d'arbouses. Mesurez les jus dans un verre gradué et comptez ensuite le même volume de sucre ● Remettez le jus dans la bassine avec le sucre et les deux moitiés d'oranges pressées. Faites cuire environ 10 minutes, jusqu'à ce que le sirop fige sur une assiette sortant du congélateur. Arrêtez la cuisson et retirez les deux demi-oranges ● Filtrez à nouveau avant de mettre en pots et couvrez dès que la gelée commence à prendre.

☞ Il est préférable de préparer cette gelée immédiatement après la cueillette, sans attendre.

Très répandu dans le midi de la France, ce fruit de l'arbousier, appelé « arbre à fraises » tant ses fruits leur ressemblent, est cueilli en automne, quand on va champignons.



CONFITURE DE BAIES D'ÉGLANTIER

Préparation : *sur 1 semaine*

2 kg de baies d'églantier
1,5 kg environ de sucre
1 litre de vin blanc

Après la première gelée, cueillez des baies bien rouges et ramollies ● Lavez-les, équeutez-les, partagez-les en deux et retirez les poils de l'intérieur en conservant les graines ● Faites-les macérer dans du vin blanc pendant 5 à 6 jours, en les remuant deux fois par jour ● Au bout de ce temps, faites-les cuire 15 minutes dans une bassine à confitures ● Écrasez-les au moulin à légumes pour obtenir une purée fine. Pesez cette purée et comptez son poids en sucre ● Mettez-la dans la bassine à confitures avec le sucre et faites cuire cette marmelade épaisse, en remuant constamment, jusqu'à ce que la cuiller laisse une trace dans le fond de la bassine ● Vérifiez la consistance sur une assiette froide. Arrêtez la cuisson ● Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Cette confiture, qu'on appelle encore « confiture de gratte-cul », peut être servie avec du gibier.

GELÉE DE CYNORHODONS

1,5 kg de baies d'églantier
1,5 litre d'eau
2 oranges
1 kg environ de sucre
1 pincée de vanille en poudre

Choisissez les baies rouges et ramollies par les premières gelées. Lavez-les, équeutez-les et coupez-les en deux ● Mettez-les dans la bassine à confitures avec l'eau. Faites-les cuire sur feu vif, jusqu'à ce qu'elles soient tendres (cela demande plus de 15 minutes après ébullition) ● Versez les baies dans une passoire au tamis fin et pressez à l'aide de l'écumoire pour récupérer le jus et l'eau de cuisson ● Versez dans un verre mesureur, notez le volume, videz dans la bassine puis comptez le même volume de sucre ● Pressez les oranges. Ajoutez leur jus dans la bassine à confitures jus, ainsi que sucre ● Faites à nouveau bouillir sur feu vif et cuire jusqu'à ce que la dernière goutte de sirop se détache de l'écumoire et tombe sans se déformer ● Ajoutez la vanille et mélangez ● Mettez en pots et couvrez dès que la gelée prend.

☞ Assez riche en pectine, cette gelée un peu molle prend facilement.

Vous pouvez remplacer la vanille par de la cannelle ou du zeste d'orange blanchi et coupé en fins bâtonnets. Dans ce cas, mettez le zeste dans le jus en début de deuxième cuisson.

CONFITURE DE MÛRES

1 kg de mûres bien noires
750 g de sucre en morceaux
2 verres d'eau
1 citron

Lavez soigneusement les mûres, cueillies à parfait état de maturité ● Égouttez-les et pesez-les. Comptez 750 g de sucre par kilo de fruits ● Faites avec le sucre et l'eau un sirop au petit boulé (si l'on souffle à travers l'écumoire qui vient d'être trempée dans le sirop, il se forme des bulles) ● Ajoutez les mûres. Laissez cuire en remuant fréquemment, jusqu'à ce que la confiture soit assez épaisse pour que l'on voie le fond de la bassine à chaque coup de cuiller. Quelques gouttes versées sur une assiette froide figent immédiatement ● Pressez le citron et ajoutez son jus. Mélangez et mettez en pots ● Couvrez à chaud.

☞ Recette vite faite, bien utile pour transformer rapidement une petite cueillette.



CONFITURE DE MÛRES A LA POMME VERTE

1 kg de mûres bien noires • 750 g de pommes vertes
1,4 kg environ de sucre
1 jus de citron • 1 pincée de cannelle en poudre

Lavez soigneusement les mûres. Égouttez-les et pesez-les • Lavez les pommes et coupez-les en petits quartiers sans les peler. Pesez-les également. Comptez 800 g de sucre par kilo de mûres et de pommes • Déposez les fruits dans la bassine, ajoutez le sucre en plusieurs fois et le jus du citron • Portez à ébullition sur feu doux en tournant jusqu'à dissolution complète du sucre. A ce moment, augmentez la puissance du feu et faites cuire 15 minutes • Arrêtez et laissez refroidir un peu. Passez au moulin à légumes • Remettez dans la bassine et faites cuire, sur feu doux, jusqu'à ce que la cuiller laisse sa trace dans le fond de la bassine. Aromatisez à la cannelle, mélangez et vérifiez la consistance • Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Certaines recettes préconisent de n'ajouter que le jus de pommes. De la même manière, vous pouvez mélanger à poids égal mûres et quetsches, ou encore mûres et coings.



GELÉE DE MÛRES

2 kg de mûres noires très mûres
1 poignée de mûres encore rouges
1 verre d'eau • 1 citron • 1,2 kg environ de sucre

Lavez les mûres, mettez-les dans la bassine à confitures avec le verre d'eau et faites-les éclater sur feu moyen pendant 5 minutes sans cesser d'écraser les baies avec le dos de l'écumoire, pour bien en extraire le jus • Filtrez à travers une passoire au tamis fin. (Si vous désirez une gelée très fine, ne pressez pas les fruits, mais laissez-les s'écouler pendant plusieurs heures.) Vous pouvez passer les fruits au moulin à légumes, à condition de filtrer le jus ensuite • Versez le jus obtenu dans un verre mesureur, videz-le dans la bassine puis comptez le même volume en sucre • Ajoutez le sucre et le jus du citron dans la bassine à confitures • Portez à ébullition en remuant soigneusement. Quand tout le sucre est dissous, augmentez la puissance du feu et faites cuire de 20 à 30 minutes • Vérifiez la consistance de la gelée : la dernière goutte de sirop doit se détacher de l'écumoire sans se déformer • A l'aide d'une louche, mettez la gelée dans un grand pot qui vous servira à remplir facilement les pots • Attendez que la gelée soit prise pour couvrir. (Cela peut demander plusieurs jours, surtout si les mûres ont été mouillées par la pluie avant leur cueillette.)

☞ Préparez de la même façon la gelée de myrtilles ou de sureau, en ajoutant à cette dernière, au moment où vous faites éclater les fruits, quelques feuilles de cassis soigneusement lavées.

CONFITURE DE BRIMBELLES COMME À MELISEY

Préparation : *en 2 jours*

1,5 kg de brimbelles (airelles-myrtilles)
1,3 kg de sucre • 1 citron

Lavez et équeutez les baies. Mettez-les dans une terrine en alternant les couches de fruits et de sucre • Prélevez le zeste du citron. Coupez les extrémités. Coupez-le en tranches en gardant la peau blanche. Recoupez en petits morceaux. Ajoutez-les dans la terrine • Laissez macérer au moins 12 heures, en remuant de temps en temps • Le lendemain, versez le mélange dans la bassine à confitures. Mettez à cuire sur feu vif en remuant. Laissez bouillir 30 minutes environ. Quand les fruits sont translucides, vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide • Arrêtez la cuisson pour laisser retomber l'écume • Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ La brimbelle est le nom donné en Franche-Comté à l'airelle-myrtille.

CONFITURE DE MYRTILLES AU CARAMEL

1 kg de myrtilles
1 kg de sucre en morceaux
2 verres d'eau

Triez et lavez soigneusement les myrtilles • Faites-les cuire à feu doux dans une casserole à découvert, pendant 15 à 20 minutes. Remuez de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient cuites sans être écrasées • Par ailleurs, faites cuire dans la bassine à confitures le sucre et l'eau jusqu'au caramel • Quand le caramel est bien doré, versez les myrtilles

chaudes et continuez à mélanger sur feu doux. Vérifiez la consistance du sirop • Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Cette manière originale de procéder donne les meilleurs résultats.

Vous pouvez remplacer les deux verres d'eau par la même quantité de jus d'orange, obtenu en pressant des oranges à jus.

CONFITURE DE FRUITS DES BOIS

2 kg de fruits des bois
(framboises, myrtilles, mûres, fraises des bois)
1,8 kg environ de sucre
1 citron non traité

Triez les framboises et les fraises des bois. Roulez-les sur du papier absorbant. Lavez les myrtilles et les mûres. Séchez-les aussi sur du papier absorbant • Lavez le citron, prélevez son zeste avec un couteau économe, coupez le citron en petits morceaux en gardant sa peau blanche • Pesez les fruits des bois et le citron, comptez le même poids de sucre • Mettez tous ces fruits dans la bassine à confitures, sur feu moyen et portez à ébullition en remuant. Ajoutez le sucre, mélangez et refaites bouillir • Quand tout le sucre est dissous, augmentez la puissance du feu et faites cuire jusqu'à ce que les fruits soient tendres et translucides (cela peut demander plus de 30 minutes) • Vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide • Arrêtez la cuisson pour laisser l'écume retomber • Mettez en pots et couvrez à chaud.

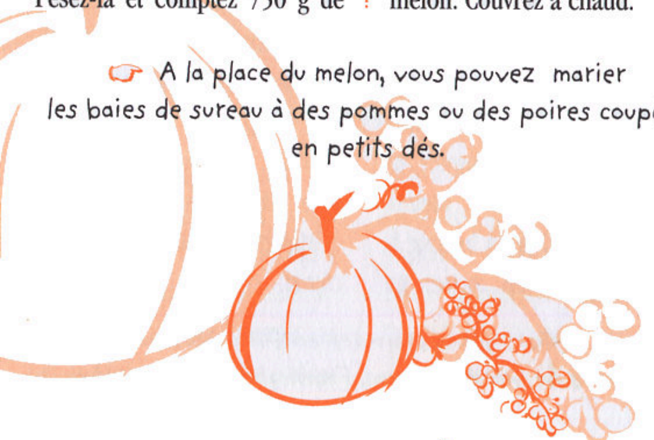
☞ Vous pouvez ajouter en fin de cuisson un verre de vin de Muscat, Frontignan ou Rivesaltes.

CONFITURE DE SUREAU ET MELON

1,5 kg de baies de sureau
25 cl d'eau
1 gros melon de 1,5 kg
1 kg environ de sucre
1 pincée de poivre
1/2 cuillerée à café de quatre-épices
1 citron

Lavez et égrappez les baies de sureau et faites-les éclater dans la bassine à confitures, sur feu vif, pour qu'elles rendent leur jus ● Versez et filtrez sur une passoire au tamis fin pour recueillir le jus. Mesurez ce jus et comptez 400 g de sucre pour 50 cl de jus ● Pelez le melon, retirez ses pépins et les filaments qui les entourent. Coupez sa chair en dés. Pesez-la et comptez 750 g de sucre pour 1 kg de chair ● Dans la bassine à confitures, mélangez les dés de melon, le jus de sureau, le sucre et les épices. Faites cuire sur feu vif, en remuant, jusqu'à ce que les morceaux de melon soient translucides ● Vérifiez la consistance du sirop, ajoutez le jus du citron et redonnez un bouillon ● Mettez en pots aussitôt en répartissant le melon. Couvrez à chaud.

☞ A la place du melon, vous pouvez marier les baies de sureau à des pommes ou des poires coupées en petits dés.



La recette de l'expert

Recette de Jean Jansen, de l'École de Confitures. Membre de la Confrérie des Confituriers, ce passionné dirige notamment des cours de confitures pour enfants.

CONFITURE DE CHÂTAIGNES

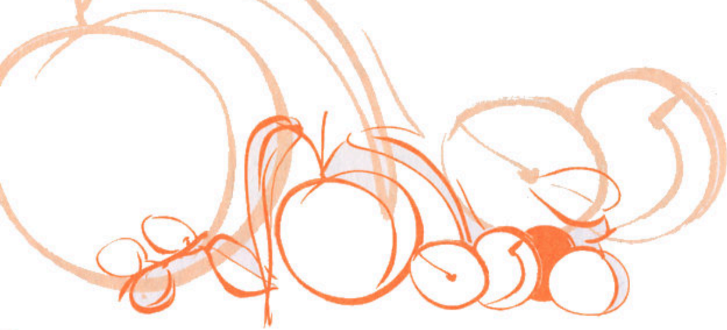
1,8 kg de châtaignes épluchées
(soit environ 2,2 kg de châtaignes)
1,5 litre d'eau
1 feuille de figuier ou de laurier
1,3 kg de sucre • 1 gousse de vanille
1 verre de rhum

Incisez les châtaignes sur tout le pourtour et mettez-les au fur et à mesure dans une casserole d'eau bouillante, pendant 5 minutes, pour pouvoir retirer convenablement les deux peaux. Procédez par petites quantités, car, dès qu'elles refroidissent, les châtaignes ne peuvent plus être pelées ● Faites-les cuire dans l'autocuiseur avec l'eau et la feuille de figuier, pendant 15 minutes ● Mettez ensuite les châtaignes dans la bassine à confitures. Écrasez-les grossièrement à l'aide d'un pilon (il doit rester des petits morceaux). Ajoutez le sucre et la gousse de vanille fendue. Mélangez, sur feu doux, à la cuiller en bois ● Quand tout le sucre est dissous, faites cuire à feu moyen, en remuant jusqu'à épaississement : la spatule laisse une traînée au fond de la bassine (cela peut demander 20 à 30 minutes) ● Ajoutez le rhum, mélangez, arrêtez la cuisson et remplissez les pots. Fermez-les au fur et à mesure et retournez-les dans une cuvette remplie d'eau froide.

☞ J'ai réalisé cette recette avec 2 kg de marrons surgelés et les mêmes proportions des autres ingrédients, ce qui facilite considérablement la tâche, sans nuire au goût final. J'ai également remplacé le rhum par de l'armagnac.

CONFITURES DE FRUITS À NOYAU

Fruits de plein été et des petits jardins de France, les fruits à noyau symbolisent la confiture maison traditionnelle.



Abricots

Ils apparaissent sur les marchés dès juin, mais ce n'est pas la bonne époque pour les choisir pour vos confitures. Ma mère tenait de sa grand-mère, qui vécut en Ile-de-France à une époque où l'on n'utilisait que les fruits de son propre jardin, le conseil suivant : « Ne jamais faire ses confitures d'abricots avant le 14 juillet ».

Le conseil reste valable. J'ai toujours appliqué cette recommandation et l'ai même poussée à l'extrême en faisant les confitures en août, voire début septembre, au retour des framboises et des fraises. En effet, l'abricot, qui devient encore plus acide à la cuisson, l'est de moins en moins quand avance la saison.

Si vous voulez tartiner la confiture plus facilement, coupez les oreillons en deux, car cuisant avec sa peau, l'abricot ne se désagrège pas.

Pêches

Subtiles mais parfois un peu fades en confiture, les pêches méritent d'être mariées à d'autres fruits ou même entre elles. On trouve facilement maintenant les blanches, plus délicates, les jaunes, de meilleure tenue, les brugnons et nectarines à chair blanche ou jaune et à noyau adhérent ou non.

Certaines pêches, plus difficiles à peler, doivent être blanchies.

Les brugnons s'utilisent avec leur peau. Les pêches peu acides et peu riches en pectine doivent ête accompagnées d'agrumes ou de fruits rouges.

Prunes

Dans la famille des prunes, la plus noble, la reine-claude, est la reine des prunes à confiture, mais prenez garde : sa saison est courte. Plus courte encore, la saison de la mirabelle, la prune la plus sucrée et donc la moins gourmande en sucre. L'adjonction d'un fruit acide l'empêche de cristalliser. La prune de fin d'été, la quetsche, est aussi une excellente « confiturière ».

Renoncez à toutes les prunes d'importation, jaunes, rouges violettes, souvent plus belles et plus grosses. Mais sachez que l'on peut faire de bonnes confitures avec les petites prunes de jardins, rouges ou vertes.

Si la peau des prunes vous gêne dans la confiture, passez tout ou partie des fruits au moulin à légumes, mais souvenez-vous que la pectine et le meilleur du goût sont dans la peau.

Les recettes de base des confitures de fruits à noyau et des fruits à parfum sont données dans le chapitre des Principes de base, page 35.

CONFITURE D'ABRICOTS À LA NOISETTE

Préparation : *en 2 jours*

2 kg d'abricots
1,5 kg environ de sucre
30 noisettes fraîches

Lavez les abricots, dénoyautez-les et coupez-les en deux ou en quatre s'ils sont gros ● Pesez-les et comptez 800 g de sucre pour 1 kg d'abricots ● Faites macérer les fruits et le sucre pendant au moins 12 heures en remuant de temps en temps à la spatule en bois ● Cassez les noisettes, pelez-les si elles sont un peu amères, coupez-les en deux et conservez-les sur une assiette ● Le lendemain, pressez les fruits, recueillez le jus et faites-le cuire dans la bassine sur feu très vif, jusqu'à ce qu'il épaississe ● Ajoutez les abricots et prolongez la cuisson jusqu'à ce que les fruits deviennent translucides et se délitent. Ajoutez les noisettes ● Vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide. S'il y a de l'écume, ajoutez une petite noisette de beurre. Redonnez un bouillon en remuant ● Arrêtez la cuisson et remplissez les pots en répartissant les moitiés de noisettes ● Couvrez à chaud.

☞ Nos grand-mères ajoutaient toujours quelques amandes des noyaux d'abricots, ignorant qu'elles étaient toxiques. C'est pourquoi il faut leur préférer des noisettes ou des amandes effilées. A défaut, vous pouvez ajouter quelques framboises entières 5 minutes avant la fin de la cuisson. Réparties dans les pots, elles font de jolies taches rouges.

CONFITURE D'ABRICOTS ET DE PÊCHES

1,5 kg d'abricots dénoyautés
1,5 kg de pêches jaunes dénoyautées
1 citron
2 kg de sucre en morceaux
75 cl d'eau
1 pincée de vanille ou de cannelle en poudre

Lavez les abricots et dénoyautez-les en les coupant en deux ● Ébouillantez les pêches pour les peler, dénoyautez-les et coupez-les en morceaux ● Mettez le sucre et l'eau dans la bassine à confitures. Faites cuire le sirop, sans remuer, mais en secouant la bassine pour égaliser la cuisson ● Quelques minutes après l'entrée en ébullition, vérifiez la cuisson. Elle est au boulé quand quelques gouttes de sirop prélevées à la cuiller et versées dans un bol d'eau froide peuvent être rassemblées en une boule molle sous les doigts ● Ajoutez les fruits à ce moment. Laissez reprendre l'ébullition en remuant de temps en temps. Continuez la cuisson sur feu vif, toujours en remuant jusqu'à ce que les fruits changent de couleur et se confisent (cela peut demander 20 minutes) ● Vérifiez la cuisson en versant quelques gouttes de confiture sur une assiette froide. Ajoutez alors le jus de citron, la vanille en poudre ou la cannelle ● Redonnez un bouillon. Écumez si besoin et mettez en pots dès la cuisson jugée atteinte. Couvrez à chaud.

☞ Attendez le début du mois d'août pour réaliser cette confiture, car les abricots d'arrière-saison sont moins acides et plus parfumés.

CONFITURE D'ABRICOTS AUX FRAMBOISES

2 kg d'abricots
500 g de framboises
1,8 à 2 kg de sucre en morceaux
2 grands verres d'eau (60 cl)

Lavez les abricots et coupez-les en deux pour les dénoyauter ● Dans une grande bassine à confitures, mettez l'eau, puis le sucre. Laissez le sucre se mouiller ● Faites chauffer à feu moyen, en secouant de temps en temps jusqu'à dissolution complète du sucre : le sirop devient translucide, clair comme de l'eau. Laissez le sirop se concentrer, toujours sur feu moyen, en secouant de temps en temps la bassine pour unifier la cuisson. Vérifiez que la cuisson au boulé est atteinte (voir page 36) ● A ce moment, mettez les abricots. Faites reprendre l'ébullition, en remuant souvent à l'aide de l'écumoire ● Laissez cuire à franche ébullition pendant 20 minutes ● Ajoutez les framboises. Mélangez et maintenez l'ébullition encore 5 minutes ● Vérifiez la cuisson ● Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Une autre manière de procéder, étalée sur 2 jours, consiste à faire macérer 12 heures les abricots et les framboises avec le sucre (850 g pour 1 kg de fruits épluchés) afin de faire concentrer le jus avant d'ajouter les fruits.



CONFITURE D'ABRICOTS ET DE MIRABELLES

Préparation : *en 2 jours*

1 kg d'abricots très mûrs
1 kg de mirabelles
1,5 kg environ de sucre

Lavez et dénoyautez les fruits. Pesez-les et comptez 800 g de sucre par kilo de fruits ● Dans une terrine, faites macérer les fruits avec le sucre pendant au moins 12 heures ● Le lendemain, passez les fruits pour recueillir le jus. Mettez-le dans la bassine à confitures et faites-le cuire sur feu vif jusqu'à ce qu'il épaississe ● Ajoutez les fruits et faites cuire, toujours sur feu vif, en remuant. Quand les fruits deviennent translucides (cela demande environ 20 minutes), vérifiez la cuisson en faisant couler quelques gouttes sur une assiette froide. Elles doivent s'écouler goutte à goutte ● S'il y a de l'écume, mettez une petite noisette de beurre et redonnez un bouillon ● Arrêtez la cuisson et attendez quelques minutes avant de mettre en pots, en répartissant les deux fruits dans chaque pot ● Couvrez à chaud.

☞ La saison où l'on trouve à la fois ces deux fruits, en général fin août, est très courte. S'il s'agit de fruits de votre jardin, préparez les abricots avec le sucre et conservez-les au congélateur, dans un sac de congélation, en attendant les mirabelles. N'oubliez pas d'indiquer sur l'étiquette le poids d'abricots et de sucre.



GELÉE D'ABRICOTS

2 kg d'abricots bien mûrs
1,8 kg environ de sucre
1 pincée de vanille en poudre

Lavez et dénoyautez les abricots. Écrasez-les au moulin à légumes (grille fine). Pesez la purée obtenue et comptez son poids en sucre • Mettez la purée et le sucre dans la bassine à confitures. Mélangez soigneusement. Faites bouillir en remuant constamment. Laissez cuire environ 15 minutes • Vérifiez la consistance : une goutte de gelée versée sur une assiette froide fige immédiatement. Sinon, prolongez la cuisson. Ajoutez la vanille en poudre et mélangez • Mettez en pots et fermez dès que la gelée commence à prendre.

Cette gelée est très utile pour le glaçage et le nappage des gâteaux.



CONFITURE DE QUATRE PÊCHES

Préparation : *en 2 jours*

600 g de pêches blanches · 600 g de pêches jaunes
600 g de nectarines · 600 g de brugnons
2 kg environ de sucre
1 pincée de vanille en poudre · 2 citrons

Ébouillantez les pêches quelques minutes pour les peler. Dénoyautez-les et coupez-les en morceaux. Brugnons et

nectarines devraient s'éplucher sans être ébouillantés. Coupez-les également en morceaux • Pesez tous les morceaux de fruits et comptez 800 g de sucre par kilo de fruits • Lavez un citron et prélevez le zeste à l'aide d'un couteau économe. Faites blanchir ce zeste quelques minutes à l'eau bouillante. Coupez ce citron en quatre quartiers, en conservant la partie blanche de la peau et les pépins • Dans une terrine en verre ou en plastique, faites macérer les fruits avec le sucre, les quartiers de citron et le zeste pendant au moins 12 heures. Remuez de temps en temps pour activer la dissolution du sucre • Le lendemain, égouttez le jus et faites-le cuire dans la bassine à confitures sur feu vif, jusqu'à ce qu'il épaississe (cela peut demander plus de 10 minutes). Versez délicatement les pêches et les quartiers de citron dans le sirop et faites cuire sur feu vif, jusqu'à ce que les fruits changent de couleur et que la confiture commence à épaissir. Remuez pendant la cuisson pour que le mélange n'attache pas • Pressez le deuxième citron pour recueillir le jus. Ajoutez le jus et la vanille en poudre avant la fin de la cuisson. Redonnez un bouillon • Vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide • Retirez alors les quartiers de citron et le zeste, repêchez les pépins de citron avec l'écumoire. Laissez reposer quelques minutes avant de mettre en pots • Couvrez à chaud.

Si la saison le permet, vous pouvez aussi utiliser quelques pêches de vigne. Si elles sont rouges, elles donneront une jolie teinte à la confiture.

CONFITURE DE PÊCHES ET FRAMBOISES

Préparation : *en 2 jours*

2 kg de pêches (blanches, jaunes ou mélangées)
750 g de framboises
1,5 kg environ de sucre • 1 pincée de vanille en poudre

Faites blanchir les pêches pour les peler. Dénoyautez-les et coupez-les en quartiers. Pesez-les et comptez 800 g de sucre par kilo de pêches. Disposez-les dans une terrine et recouvrez de sucre • Triez soigneusement les framboises, pesez-les et comptez 400 g de sucre pour 500 g de fruits. Disposez-les dans une autre terrine et recouvrez-les du sucre pesé • Laissez macérer au moins 12 heures en remuant de temps en temps avec une spatule en bois • Passez les fruits séparément pour recueillir les jus. Mélangez ces jus dans la bassine à confitures et faites-les cuire à feu très vif jusqu'à ce que le sirop nappe la cuiller (cela peut demander 15 minutes) • Quand le sirop nappe l'écumoire, ajoutez les pêches et faites cuire en remuant. Quand les pêches vous semblent presque cuites, ajoutez les framboises, prolongez la cuisson jusqu'à ce qu'elles deviennent brillantes et gonflées • Vérifiez la consistance du sirop. Ajoutez la vanille. Remuez, arrêtez le feu et laissez reposer quelques minutes avant de mettre en pots, en répartissant les framboises • Couvrez à chaud.

☞ Vous pouvez augmenter la quantité de framboises, sans dépasser 1 kg.



CONFITURE DE PÊCHES À LA GROSEILLE ET À LA MENTHE

Préparation : *en 2 jours*

1,5 kg de pêches blanches • 500 g de groseilles
2 branches de menthe fraîche
1,2 kg environ de sucre

Lavez une branche de menthe et placez-la au fond d'une grande terrine • Faites blanchir les pêches quelques minutes à l'eau bouillante pour les peler facilement. Dénoyautez-les, coupez-les en morceaux, pesez-les et comptez 800 g de sucre par kilo de pêches. Mettez pêches et sucre dans la terrine, sur la menthe • Égrenez les groseilles à l'aide d'une fourchette, lavez les grains, pesez-les et comptez le même poids de sucre • Ajoutez groseilles et sucre aux pêches. Remuez et laissez macérer au moins 12 heures • Recueillez le jus en posant les fruits dans une passoire placée sur une autre terrine • Faites cuire ce jus dans la bassine à confitures, placée sur feu vif, jusqu'à ce que le sirop nappe la cuiller. Ajoutez les fruits et la branche de menthe et faites cuire jusqu'à ce que les pêches deviennent translucides • Vérifiez la cuisson du sirop. Quand il fige sur une assiette froide, arrêtez la cuisson • Ébouillantez la deuxième branche de menthe et séchez les feuilles sur un torchon propre et repassé • Retirez de la bassine la branche de menthe qui a servi à la cuisson • Versez la confiture dans les pots en plaçant une feuille de menthe au milieu de la confiture • Fermez à chaud.

☞ Vous pouvez aussi hacher menu les feuilles de menthe fraîche non macérées et les jeter dans la bassine à confitures quelques minutes avant la fin de la cuisson.

CONFITURE DE PÊCHES ET POMMES AUX ÉPICES

1 kg de pêches blanches • 500 g de pommes
1,5 kg de sucre
4 clous de girofle • 1 bâton de cannelle
1 pincée de piment de Cayenne
4 citrons non traités
quelques amandes mondées

Pelez les pêches après les avoir plongées dans de l'eau bouillante. Retirez les noyaux et coupez la chair en lamelles • Pelez les pommes, épépinez-les et conservez pelures et pépins. Coupez la chair en morceaux • Dans un sachet de mousseline, réunissez les épices, les pelures et les pépins des pommes • Lavez et brossez les citrons. Râpez le zeste et pressez le jus • Dans la bassine à confitures, mettez les pêches, les pommes, le jus et le zeste des citrons, le sachet de mousseline. Ajoutez 50 cl d'eau • Posez sur feu moyen et faites bouillir 30 minutes, en remuant • Retirez la mousseline, ajoutez le sucre et prolongez la cuisson en remuant souvent. Ajoutez les amandes mondées et terminez la cuisson jusqu'à ce que les fruits soient tendres et translucides et qu'une goutte de sirop fige sur une assiette froide • Arrêtez la cuisson et attendez quelques minutes avant de mettre en pots • Couvrez à chaud.

☞ La pomme aide la pêche à prendre. On ne distingue pas son goût tant le parfum de pêche domine.



CONFITURE DE PÊCHES ET RHUBARBE

Préparation : *en 2 jours*

1 kg de pêches blanches et jaunes en mélange
1 kg de rhubarbe • 1,2 kg environ de sucre • 2 citrons

Épluchez et coupez les tiges de rhubarbe en petits morceaux. Lavez-les, pesez-les et comptez 750 g de sucre par kilo de rhubarbe • Choisissez des pêches bien mûres, faites-les blanchir à l'eau bouillante pour les peler facilement. Dénoyautez les fruits et coupez-les en petits morceaux. Pesez ces fruits et comptez 800 g de sucre par kilo de pêches • Disposez dans une grande terrine la rhubarbe et son sucre, les pêches et leur sucre • Coupez 1 citron en deux. Prélevez une rondelle au centre, enlevez son zeste et mettez cette rondelle dans la terrine avec sa peau blanche. Exprimez le jus du citron et ajoutez-le également, ainsi que les pépins. Laissez macérer au moins 12 heures en remuant de temps en temps • Passez les fruits dans une passoire à tamis fin et laissez égoutter le jus • Mettez ce jus dans la bassine à confitures et faites cuire sur feu très vif jusqu'à ce qu'il épaississe et nappe la cuiller • Ajoutez les fruits et continuez à cuire jusqu'à ce que les pêches deviennent translucides. La rhubarbe a pratiquement disparu et est colorée par les pêches jaunes. Ajoutez le jus du deuxième citron, puis redonnez un bouillon. Récupérez la rondelle de citron • Vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide • Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Vous pouvez parfumer avec une pincée de vanille en poudre, ajoutée en même temps que le jus du deuxième citron.



CONFITURE DE PÊCHES ET MELON À LA MENTHE

Cette recette, réalisée au micro-ondes, est donnée page 64.

CONFITURE DE MIRABELLES AU PAMPLEMOUSSE

Préparation : *en 2 jours*

2 kg de mirabelles • 2 pamplemousses (roses de préférence)
1,5 kg environ de sucre

Lavez, dénoyautez et coupez les mirabelles en deux. Pesez-les et comptez 750 g de sucre par kilo de fruits • Éliminez le zeste d'un pamplemousse avec le couteau économe et coupez le fruit en quatre en laissant la peau blanche • Dans une terrine, faites macérer les mirabelles, le sucre et les quartiers du pamplemousse pendant au moins 12 heures • Le lendemain, passez les fruits pour recueillir le jus, ajoutez-lui la moitié du jus du pamplemousse restant et faites cuire ce jus sur feu vif, en remuant jusqu'à ce qu'il épaississe • Ajoutez les mirabelles et faites cuire toujours à feu vif, en remuant jusqu'à ce qu'elles changent de couleur • Vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide. Ajoutez la seconde moitié du jus du pamplemousse restant. S'il y a de l'écume, mettez une petite noisette de beurre • Retirez, à l'aide de l'écumoire, les quartiers de pamplemousse. Redonnez un bouillon • Attendez quelques minutes avant de mettre en pots • Couvrez à chaud.

☞ Le pamplemousse « désucre » complètement la mirabelle. Si vous craignez qu'il ne domine la confiture, n'en mettez qu'un (une moitié avec sa peau et le jus de l'autre moitié en fin de cuisson).



CONFITURE DE REINES-CLAUDES À LA MENTHE

Préparation : *en 2 jours*

2 kg de reines-claudes
1,2 kg de sucre
2 branches de menthe
2 citrons non traités

Lavez et dénoyautez les prunes. Disposez-les dans une terrine en les recouvrant de sucre et de feuilles de menthe (préalablement lavées) • Ajoutez le jus d'1 citron et le zeste en ruban. Laissez macérer au moins 12 heures, en remuant de temps en temps avec une spatule en bois • Recueillez le jus en passant les prunes et versez-le dans la bassine à confitures sur feu vif. Faites cuire jusqu'à ce que le sirop épaississe. A ce moment, ajoutez les prunes, faites cuire en remuant jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides • Retirez la menthe et le zeste de citron. Ajoutez le jus du deuxième citron. Vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide. S'il y a de l'écume, mettez une noisette de beurre et redonnez un bouillon • Attendez quelques minutes pour mettre en pots • Fermez à chaud.

☞ Vous pouvez ajouter en fin de cuisson un petit verre de rhum.

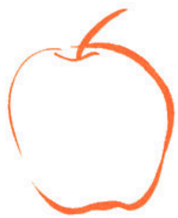
CONFITURE DE REINES-CLAUDES À LA POMME

Préparation : *en 2 jours*

1,5 kg de reines-claudes
500 g de pommes Reinettes
1,6 kg environ de sucre

Lavez et dénoyautez les prunes. Pesez-les et comptez 800 g de sucre par kilo de reines-claudes ● Pelez les pommes, coupez-les en fines lamelles, pesez-les et comptez 400 g de sucre pour 500 g de fruits ● Faites macérer les fruits avec le sucre pendant au moins 12 heures, en remuant de temps en temps. Si vous ne voulez pas que les pommes se défassent à la cuisson, laissez macérer au moins 24 heures ● Si les fruits ont rendu beaucoup de jus, passez-les et faites cuire ce jus dans la bassine à confitures sur feu vif, jusqu'à ce que le sirop épaississe ● Jetez-y les fruits (délicatement pour éviter les projections brûlantes) et faites cuire en remuant. Quand les fruits changent de couleur et deviennent transparents, vérifiez la consistance du sirop ● Attendez quelques minutes avant de mettre en pots ● Couvrez à chaud.

☞ Il est possible d'ajouter en fin de cuisson 1 cuillerée à soupe d'alcool de prune ou 2 cuillerées à soupe de vinaigre de cidre.



CONFITURE DE QUETSCHES ET POIRES

Préparation : *en 2 jours*

1,5 kg de quetsches • 1,5 kg de poires
1,5 kg de sucre • 1 citron
1 verre à liqueur d'alcool de prune ou de kirsch.

Lavez les quetsches, essuyez-les avec un torchon rugueux, coupez-les en deux et dénoyautez-les ● Pelez les poires, retirez cœurs et pépins et coupez-les en fines tranches. Mélangez dans une terrine les fruits et le sucre. Faites macérer au moins 12 heures en remuant de temps en temps à la spatule en bois ● Passez les fruits pour recueillir le jus. Faite cuire dans la bassine à confitures ce jus avec le sucre qui ne serait pas dissous, sur feu vif, jusqu'à ce que le sirop épaississe (cela peut demander 10 minutes) ● Ajoutez les fruits et faites cuire en remuant fréquemment, jusqu'à ce que les quetsches changent de couleur et que les poires soient tendres ● Vérifiez la consistance du sirop. Ajoutez le jus de citron et l'alcool. Redonnez un bouillon ● Attendez quelques minutes avant de répartir les fruits dans les pots ● Couvrez à chaud.

☞ La proportion quetsches-poires peut varier au profit des quetsches. Comptez 750 g de sucre par kilo de fruits épluchés.



CONFITURE DE PRUNES ROUGES AUX NOIX FRAICHES

Préparation : *en 2 jours*

2,5 kg de prunes rouges (ou quetsches) pas trop mûres
2 kg environ de sucre • 30 noix fraîches
1 verre à liqueur de vinaigre de noix ou de cidre

avez les prunes, coupez-les en deux, dénoyautez-les et pesez les oreillons. Comptez 750 à 800 g de sucre par kilo de prunes, selon l'acidité des fruits employés • Faites macérer ces fruits avec le sucre dans une terrine, pendant au moins 12 heures, en remuant de temps en temps pour bien dissoudre le sucre • Le lendemain, passez les fruits pour recueillir le jus. Mettez-le dans la bassine à confitures et faites cuire sur feu vif, jusqu'à ce qu'il épaississe (10 à 15 minutes selon la quantité de jus) • Ajoutez les prunes et faites cuire sur feu vif, en remuant, jusqu'à ce qu'elles changent de couleur. Quand elles sont cuites, la confiture devient rouge • Vous aurez au préalable décortiqué les noix (et les aurez pelé si elles sont très fraîches). Coupez-les en quatre 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez-les à la confiture, ainsi que le vinaigre • Vérifiez la consistance du sirop. S'il y a de l'écume, mettez une petite noisette de beurre. Arrêtez la cuisson et attendez quelques minutes avant de mettre en pots • Couvrez à chaud.

Si les peaux de prunes dans la confiture vous gênent, vous pouvez passer les demi-fruits au moulin à légumes après les avoir pesés. Vous obtiendrez une marmelade, qui cuira plus vite avec le jus.

Comme les peaux donnent son bon goût à la confiture, j'en laisse toujours une partie et j'écrase une bonne moitié des fruits.

La recette de l'expert

Recette de Gisèle Tronche, informaticienne.

A la boutique « Au pain de sucre », elle a réalisé devant le public, quantité de confitures, pour le seul plaisir de rencontrer des amateurs et de communiquer.



CONFITURE DE PÊCHES AUX ÉPICES

2 kg de pêches (jaunes de préférence)
1 verre de vinaigre de cidre
1,750 kg de sucre en poudre
4 clous de girofle
2 grains de poivre noir
1 baie de genièvre
1 pointe de gingembre en poudre
1 citron

Pelez, dénoyautez et coupez les pêches en morceaux • Disposez-les dans une terrine, ajoutez le sucre, les aromates et le vinaigre. Remuez pour bien mélanger. Laissez macérer pendant 12 heures au moins • Faites cuire sur feu vif environ 30 minutes à partir de l'ébullition • Vérifiez la cuisson. Ajoutez le jus de citron et donnez encore quelques bouillons • Mettez en pots et couvrez aussitôt..

CONFITURES DE FRUITS À PÉPINS

Coings et pommes sont la base de nombreuses gelées et confitures d'automne. Riches en pectine, ils peuvent entrer dans la composition de toutes les confitures de fruits qui en sont pauvres.



Coings

Choisissez-les gros, lourds et odorants, à la peau veloutée d'un jaune doré. Attention, s'ils ont été cueillis trop verts, ils ne mûrissent jamais. S'ils n'embaument pas votre cuisine, attendez quelques jours, à température ambiante.

Astringents quand ils sont crus, on les recommande en confiture ou en gelée contre les diarrhées. En conséquence, n'en consommez pas plusieurs jours de suite, car ils sont légèrement constipants. Mélangez-les avec poires ou pommes pour remédier à cet inconvénient.

Figues

Celles que l'on trouve sur les marchés du début de l'été à l'automne, très fragiles, ne se conservent pas plus de 24 heures.

Pour vos confitures, choisissez des figues d'automne. Sauf si vous êtes dans le Midi, où elles sont cueillies à point et gorgées de soleil, soyez vigilant car elles fermentent facilement.

Parmi les figues violettes, la plus réputée est celle de Solliès. Dans de nombreuses régions de France, on trouve dans les jardins des figues à peau verte, rouges ou blanches à l'intérieur. Moins fragiles que les violettes, elles sont tout aussi bonnes en confitures, à condition qu'elles soient bien mûres. Ne les épluchez pas, coupez leur queue et préférez les plus petites.

Elles se marient à tous les fruits et aux légumes. Certaines recettes les mélangent à des figues sèches. Je n'en suis pas partisane, car cela augmente le risque de fermentation !

Poires

Préférez-les légèrement fermes, mais pas dures. Très odorante, la Williams, la première en saison, est particulièrement fine en confiture.

Parmi les poires d'automne, la reine est bien entendu la Comice. Louise Bonne, Beurré Hardy ou Conférence conviennent également, à condition qu'elles n'aient pas été conservées au grand froid.

La poire est pauvre en pectine et peu acide.

Pommes

Grâce à leur grande richesse en pectine et leur goût neutre, elles se marient à tous les autres fruits et jouent le rôle de gélifiant dans les confitures aux fleurs et herbes.

Vous pouvez, si vous avez beaucoup de pommes, préparer du concentré de pectine de pommes, à conserver au congélateur ou stérilisé (voir page 16).

Préférez les Reinettes ou les pommes vertes parfumées Granny Smith. A l'achat, refusez les pommes qui ont été réfrigérées. C'est pourquoi la bonne saison se situe en automne, même si l'on trouve des pommes toute l'année.

Raisins

Ce sont les fruits les plus sucrés, c'est pourquoi ils demandent moins de sucre. Préférez les variétés les plus parfumées (Muscat par exemple). Leur inconvénient réside dans la difficulté d'éliminer les pépins.

Dans toutes les régions viticoles, on prépare des raisinés, confitures de poires, pommes et autres fruits d'automne en les faisant cuire dans du moût de raisin, blanc ou noir non fermenté.



CONFITURE DE COINGS EN QUARTIERS

2 kg de coings bien mûrs
le poids des fruits épluchés en sucre
50 cl d'eau environ • 1 citron

Épluchez lez coings et coupez-les en quartiers, en prenant soin de retirer les morceaux de fruits très durs (ils ne cuiront pas et la confiture sera moins agréable à consommer) • Au fur et à mesure de l'épluchage (qui est assez long parce que minutieux), mettez les fruits épluchés dans une grande bassine contenant de l'eau et le jus d'un citron pour qu'ils ne noircissent pas • Égouttez les fruits, pesez-les et pesez également le sucre nécessaire. Mettez ce sucre dans la bassine à confitures, avec juste assez d'eau pour le mouiller (environ 50 cl) • Ajoutez les coings, faites cuire doucement (près d'1 heure) jusqu'à ce que la pulpe des coings soit transparente et confite dans le sirop • Vérifiez que le jus prend en gelée en versant quelques gouttes sur une assiette froide • S'il y a de l'écume, ajoutez une petite noisette de beurre et redonnez un bouillon • Arrêtez la cuisson et attendez quelques minutes avant de mettre en pots • Couvrez à chaud.

Vous pouvez parfumer avec de la vanille en poudre, en fin de cuisson, ou en ajoutant une branche de thym pendant la cuisson. Vous la retirerez avant de mettre la confiture en pots.



GELÉE DE COINGS AUX AROMATES

2 kg de coings
1 kg environ de sucre
8 brins de thym
10 feuilles de menthe
2 gouttes d'essence de bergamote

Lavez et essuyez les coings. Coupez-les en quartiers en laissant les pépins. Faites-les cuire avec 1 litre d'eau dans une casserole couverte jusqu'à ce qu'ils soient tendres ● Mettez-les à égoutter sur une passoire fine et pressez-les pour recueillir le jus. Mesurez ce jus dans un verre gradué et comptez ensuite 3/4 de ce volume en sucre ● Mettez ce jus dans la bassine à confitures avec les feuilles de thym et 5 feuilles de menthe préalablement lavées. Portez à ébullition 5 minutes. Ajoutez le sucre, en tournant doucement, jusqu'à complète dissolution. A ce moment, augmentez le feu et faites cuire jusqu'à ce qu'une goutte de sirop fige sur une assiette froide ● Juste en fin de cuisson, retirez les feuilles de menthe et remplacez-les par d'autres, lavées à l'eau bouillante, séchées et finement ciselées ● Hors du feu, ajoutez l'essence de bergamote, remuez et mettez en pots ● Couvrez dès que la gelée commence à prendre.

☞ Vous trouverez l'essence de bergamote chez les fournisseurs pour pâtissiers et confiseurs. Vous pouvez la remplacer par quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger.



GELÉE DE COINGS AUX FRAMBOISES

2 kg de coings • 1 kg de framboises
1 litre d'eau + 1 verre • 3/4 du volume de jus en sucre
1 pincée de vanille en poudre • 1 citron

Lavez les coings et essuyez-les en les frottant avec un chiffon rude. Ne les pelez pas ; coupez-les en morceaux, en gardant cœurs et pépins ● Mettez-les au fur et à mesure dans la bassine à confitures contenant 1 litre d'eau et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient très tendres ● Versez-les dans une passoire au tamis fin et laissez-les s'égoutter au moins 1 heure, en secouant de temps en temps la passoire ● Triez soigneusement les framboises, chauffez-les dans une grande casserole avec un verre d'eau pour recueillir plus de jus. Égouttez-les aussi dans une passoire et pressez doucement avec l'écumoire ● Mélangez les deux jus, mesurez-les dans un verre gradué et comptez 3/4 de ce volume en sucre ● Remettez le tout dans la bassine avec le jus de citron et faites bouillir à feu vif jusqu'à ce que la dernière goutte de sirop qui se détache de l'écumoire soit large et tombe sans se déformer. Ajoutez la vanille en poudre et mélangez soigneusement ● Mettez en pots et couvrez dès que la gelée commence à prendre.

☞ Passez les coings et les framboises restants au moulin à légumes ; ils serviront à confectionner de délicieuses pâtes de fruits, à moins que vous ne préfériez les servir en compote, légèrement sucrée.

Sur le même principe, en respectant les proportions (1/2 litre de jus de baies pour 1 litre de jus de coings), vous pouvez utiliser d'autres fruits sauvages arrivant à maturité à l'époque des coings (mûres, sureau, airelles, myrtilles).

GELÉE DE COINGS ET POMMES

2 kg de coings bien mûrs • 1 kg de pommes (Reinette)
4 litres d'eau • 1 citron
1,6 kg environ de sucre

Lavez les coings et essuyez-les en les frottant avec un chiffon rude. Coupez-les en morceaux sans les peler et recueillez cœurs et pépins dans un nouet. Mettez les fruits et le nouet dans un grand faitout contenant l'eau et le zeste de citron • Lavez les pommes et coupez-les en quatre en conservant cœurs et pépins. Ajoutez-les au fur et à mesure dans le faitout, en remuant pour que les pommes ne s'oxydent pas au contact de l'eau. La gelée sera plus claire • Faites cuire sur feu doux, faitout couvert, jusqu'à ce que les fruits soient très tendres. Vous le saurez en les piquant et en les goûtant • Faites-les égoutter sur une passoire inoxydable au tamis fin. (Attention, elle doit être de grande taille pour cette quantité de fruits ou il vous en faudra deux.) Égouttez au moins 1 heure, en pressant un peu avec l'écumoire, pour obtenir le maximum de jus • Mesurez ce jus dans un verre gradué et comptez 3/4 de ce volume en sucre • Mélangez dans la bassine à confitures jus et sucre et faites bouillir à feu vif, jusqu'à ce que la dernière goutte de sirop qui se détache de l'écumoire soit large et tombe sans se déformer • Retirez du feu et mettez en pots. Couvrez dès que la gelée prend.

☞ Vous pouvez aromatiser à l'eau de fleur d'oranger ajoutée en fin de cuisson, ou avec 1 verre à liqueur de whisky ou de calvados.



CONFITURE DE FIGUES AUX PÊCHES DE VIGNE

Préparation : *en 2 jours*

2 kg de figues • 1 kg de pêches de vigne
1,2 kg environ de sucre
3 citrons
1 pincée de cannelle en poudre

Lavez les figues, coupez les queues et détaillez les fruits en quartiers • Pelez et dénoyautez les pêches. Si elles ne se pèlent pas facilement, passez-les 2 minutes dans une casserole d'eau bouillante puis aussitôt sous l'eau froide. Coupez-les aussi en petits quartiers • Pesez les fruits et comptez 750 g de sucre par kilo • Lavez 2 citrons en les brossant énergiquement. Coupez-les en deux pour exprimer le jus. Conservez les quatre moitiés de citrons pressés • Dans une terrine, faites macérer au moins 12 heures les fruits et le sucre avec le jus de citron et les quatre demi-citrons pressés. Remuez de temps en temps pour faciliter la dissolution du sucre • Le lendemain, égouttez les fruits. Mettez le jus et le sucre dans la bassine à confitures. Ajoutez les quatre moitiés de citrons pressés et faites cuire sur feu vif jusqu'à ce que le sirop épaississe et nappe la spatule • Ajoutez les fruits et faites reprendre l'ébullition, toujours sur feu vif, en remuant. Laissez cuire jusqu'à ce que les fruits deviennent translucides et tendres • Ajoutez la cannelle et le jus du troisième citron. Vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide • Arrêtez la cuisson pour que l'écume retombe et mettez en pots • Couvrez à chaud.

☞ A défaut de pêches de vigne, utilisez des nectarines. J'ai également réalisé cette recette avec succès avec 2/3 de figues et 1/3 d'ananas.



CONFITURE DE POIRES AUX KIWIS

Cette recette est donnée dans le chapitre des Confitures au gélifiant, page 56.

CONFITURE DE POIRES AU VINAIGRE

Préparation : *en 2 jours*

2 kg de poires
(Comice, Beurré Hardy ou Louise Bonne)
1 kg de sucre • 1 verre de vinaigre de cidre

Épluchez les poires, retirez cœurs et pépins et coupez les fruits en petits morceaux • Faites macérer les poires dans le sucre et le vinaigre pendant au moins 12 heures, en mélangeant plusieurs fois pour que le vinaigre imbibe bien les fruits • Le lendemain, égouttez les fruits et faites cuire le jus sucré dans la bassine à confitures, sur feu vif, jusqu'à ce qu'il épaississe et nappe la spatule • Ajoutez les petits morceaux de poires et faites cuire, toujours sur feu vif, jusqu'à ce que les poires deviennent translucides et que le sirop forme un filet entre les doigts. Arrêtez la cuisson • Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Vous pouvez aromatiser à la vanille en poudre, au gingembre confit râpé, ou ajouter en cours de cuisson 1 poignée de thym frais.

J'ai aussi ajouté quelques framboises, 5 minutes avant la fin de la cuisson, qui ont donné des marbrures rouges du plus bel effet.

CONFITURE DE POIRES ET RAISINS

1,5 kg de poires d'automne
(Louise Bonne, Williams ou Beurré Hardy)
1 kg de raisin (Muscat noir)
2 citrons non traités
1 kg de sucre
1 pincée de vanille en poudre

Lavez le raisin, égrappez-le et faites-le éclater dans la bassine, sur feu très vif, pour recueillir le jus • Lavez soigneusement 1 citron, prélevez son zeste en ruban et exprimez son jus. Ajoutez-le au jus de raisin, avec les deux moitiés du citron pressé, dans la bassine à confitures • Pelez rapidement les poires, ôtez cœurs et pépins, coupez-les en tranches fines et disposez-les au fur et à mesure dans le jus de raisin au citron. Ajoutez le sucre • Faites cuire sur feu assez vif, en remuant. Quand les poires sont transparentes, vérifiez la consistance du sirop • Ajoutez le jus du deuxième citron et la vanille. Redonnez un bouillon et repêchez à l'écumoire les moitiés de citron pressé • Attendez quelques minutes avant de mettre en pots • Couvrez aussitôt.

☞ Vous pouvez remplacer le raisin noir par du Gros vert.



GELÉE DE POIRES ET POMMES

15 poires (Comice ou Louise Bonne)
15 pommes (Reinette) • 1,5 litre d'eau
3 citrons • 2 kg environ de sucre
1 verre d'alcool de poire

Lavez les citrons. Prélevez le zeste de 2 citrons avec un couteau économe. Coupez le premier citron en fines rondelles, en gardant la peau blanche • Lavez les pommes et 12 poires. Coupez-les en quartiers sans les éplucher ni retirer les pépins. Faites-les cuire avec l'eau et les rondelles de citron, dans un grand faitout couvert, sur feu doux • Quand les fruits sont tendres (après 20 à 30 minutes), passez-les, en pressant avec l'écumoire, pour recueillir le jus. (Les fruits passés au moulin à légumes seront la base d'une compote ou serviront à préparer des pâtes de fruits.) • Filtrez à nouveau le jus, mesurez-le dans un verre gradué et comptez le même volume en sucre • Coupez le deuxième citron en deux, pressez les moitiés pour recueillir le jus • Dans la bassine à confitures, mettez le jus de poires et pommes, le sucre, le jus de citron et les deux moitiés de citrons pressés. Portez à ébullition sur feu vif • Quand le sirop commence à épaissir, ajoutez les 3 poires restantes, épluchées et coupées en petits cubes. Continuez la cuisson jusqu'à ce que les poires soient translucides et tendres. Ajoutez alors le jus du troisième citron • Vérifiez la consistance du sirop sur une assiette sortant du congélateur • Aromatisez à l'alcool de poires et mélangez • Mettez en pots en répartissant les dés de poires • Couvrez dès que la gelée prend.

A la saison, vous pouvez ajouter 2 coings à la première cuisson des fruits.

CONFIT DE POMMES

2,5 kg de pommes (Reinette)
2 citrons
1,5 kg de sucre en morceaux
1/2 verre d'eau
1 pincée de vanille en poudre
1 pincée de cannelle en poudre

Pelez les pommes et coupez-les en tranches épaisses. Mettez-les, au fur et à mesure, dans une terrine contenant de l'eau et le jus d'1 citron pour qu'elles ne noircissent pas • Avec le sucre et l'eau, faites un sirop. Quand il est limpide et que de petites perles se forment à la surface, mettez les tranches de pommes bien égouttées. Portez à ébullition, sur feu vif, en remuant souvent jusqu'à ce que les pommes soient translucides et tendres. (Elles se désagrègent un peu à la cuisson.) • Quand une bonne partie de l'eau est évaporée, baissez la puissance du feu. Le confit est cuit quand la cuiller laisse sa trace dans le fond de la bassine • Vérifiez sa consistance sur une assiette froide. Ajoutez le jus du deuxième citron, la vanille et la cannelle • Mettez en pots et couvrez aussitôt.

Vous pouvez dans cette recette mélanger les variétés de pommes : Canada, Granny, bonnes Golden et même quelques pommes vertes.



CONFITURE DE POMMES AU CARAMEL

2,5 kg de pommes
2 kg environ de sucre
150 g de raisins secs
1 verre à liqueur de rhum (facultatif)

Faites tremper les raisins secs dans le rhum ● Pelez les pommes. Coupez-les en quartiers pour les évider facilement puis émincez-les en tranches épaisses. Comptez 850 g de sucre par kilo de pommes évidées et épluchées ● Mettez ce sucre dans la bassine à confitures avec juste assez d'eau pour le mouiller (environ 25 cl d'eau par kilo de sucre). Faites chauffer très doucement, sans remuer, jusqu'à ce que le sucre commence à bouillonner, puis augmentez légèrement la chaleur et prolongez la cuisson du sucre jusqu'au début du caramel ● Dans ce caramel blond, mettez les pommes en tranches. Le sirop étant très dense, elles s'enfoncent difficilement. Réglez le feu pour que l'ébullition soit très douce. Faites cuire en remuant souvent la masse de la confiture avec l'écumoire pour empêcher le fond de brûler. Évitez cependant de trop écraser les tranches de pommes. Faites cuire jusqu'à ce que les pommes soient transparentes (30 à 40 minutes) ● Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, ajoutez les raisins et le rhum si vous désirez parfumer ainsi la confiture ● Mettez en pots ● Couvrez à chaud.

☞ Si vous souhaitez utiliser cette confiture comme dessert pour les jeunes enfants, remplacez le rhum par de la vanille en poudre ou un peu de cannelle et réservez-leur des pots sans raisins secs.

GELÉE DE POMMES À LA FLEUR D'ORANGER

2 kg de pommes (Reinette de préférence)
2 litres d'eau
3/4 du volume de jus en sucre
1 citron
1 cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger

Lavez les pommes soigneusement et égouttez-les. Ne les pelez pas, retirez les queues et la fleur du côté opposé. Coupez-les en petits quartiers ● Mettez les morceaux dans la bassine à confitures, avec l'eau et le jus du citron. Faites cuire jusqu'à ce que les pommes soient bien tendres ● Versez le tout sur une passoire au tamis fin, placée sur un grand saladier et laissez égoutter au moins 1 heure ● Recueillez le jus, mesurez son volume et comptez les 3/4 de ce volume en sucre ● Faites bouillir à feu vif jusqu'à ce que la dernière goutte qui se détache de l'écumoire soit large et tombe sans se déformer. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger, mélangez soigneusement, redonnez un bouillon ● Mettez en pots ● Couvrez dès que la gelée prend.

☞ Les pommes restées sur la passoire seront passées au moulin à légumes pour faire une compote ou une pâte de pommes.

Vous pouvez remplacer l'eau de fleur d'oranger par 2 cuillerées à soupe de miel, ajoutées en fin de cuisson.



GELÉE DE POMMES AUX MARRONS

2 kg de pommes (Reinette)
2 litres d'eau • le volume de jus en sucre
500 g de marrons (frais ou surgelés) • 50 cl d'eau
1 pincée de sel • 1 pincée de vanille en poudre

Lavez les pommes, coupez-les en quatre sans les éplucher et en conservant cœurs et pépin s ● Dans un grand faitout, faites-les cuire avec l'eau à couvert, sur feu doux, jusqu'à ce que les fruits soient tendres ● Pendant ce temps, incisez les marrons sur tout le pourtour et mettez-les 5 minutes à l'eau bouillante. Retirez-les au fur et à mesure pour les éplucher plus facilement. Procédez par petites quantités pour enlever convenablement les deux peaux ● Mettez les marrons dans une casserole avec de l'eau et faites-les cuire environ 10 minutes avec une pincée de sel. Égouttez-les et émiettez-les en morceaux ● Quand les pommes sont tendres, passez-les pour recueillir le jus. Mesurez-le dans un verre gradué et comptez le même volume en sucre ● Mettez le jus de pommes et le sucre dans la bassine. Faites cuire à feu vif. Quand de petites perles rondes se forment à la surface de l'écumoire plongée dans le sirop, ajoutez les morceaux de marrons égouttés. Faites cuire en remuant jusqu'à ce que les marrons soient translucides et que le sirop nappe l'écumoire ● Vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide. Ajoutez la vanille et mélangez ● Arrêtez la cuisson et mettez en pots en répartissant les morceaux de marrons ● Couvrez dès que la gelée prend.

☞ Une confiture à servir au petit-déjeuner de Noël ou à offrir en fin d'année à une grand-mère.



CONFITURE DE RAISINS À LA VANILLE

Préparation : *en 2 jours*

1,3 kg de raisin blanc
(Gros vert ou Muscat de Hambourg)
1 verre d'eau
1 kg environ de sucre
1 pincée de vanille en poudre

Égrenez les raisins, choisis très mûrs, lavez-les et faites-les éclater dans la bassine à confitures sur feu très vif avec le verre d'eau. Appuyez-les avec l'écumoire pour faciliter l'opération et retirez les pépins avec l'écumoire. (C'est un peu long.) ● Pesez les fruits et comptez 1/3 du poids en sucre ● Ajoutez le sucre dans la bassine et faites bouillir sur feu vif, jusqu'à ce que les peaux de raisins soient tendres. Le sirop fige en refroidissant. La cuisson est assez longue. Quand elle est à point, ajoutez la vanille, et mélangez ● Mettez en pots et couvrez aussitôt.

☞ Pour gagner du temps, vous pouvez passer une partie des grains au moulin à légumes, pour éliminer peaux et pépins. Je préfère en laisser une partie, car la saveur la plus fine se trouve dans les peaux.

GELÉE DE RAISINS MUSCATS

1 kg de raisin (Muscat blanc) très mûr
1 kg de raisin (Muscat noir) très mûr
2 citrons
1,5 kg environ de sucre
1/2 verre d'eau

Lavez et égrenez les raisins. Faites-les éclater dans la bassine à confitures avec 1/2 verre d'eau. Quand tous les grains sont éclatés, mettez-les à égoutter sur une passoire au tamis très fin. Pressez à l'aide de l'écumoire pour recueillir le maximum de jus ● Filtrez-le une deuxième fois, mesurez-le dans un verre gradué et comptez la moitié de ce volume en sucre ● Lavez le citron et prélevez son zeste avec un couteau économe. Coupez-le en deux et pressez le jus ● Dans la bassine à confitures, mettez le jus de raisin, le sucre, le jus de citron et les deux moitiés de citron pressé. Faites cuire sur feu vif en remuant de temps en temps ● Quand les citrons sont translucides et tendres (comptez 30 minutes), vérifiez, sur une assiette sortant du congélateur, la consistance du sirop, qui doit napper l'écumoire ● Mettez en pots et fermez dès que la gelée commence à prendre.

Si vous trouvez le temps de cuisson trop long, utilisez du sucre pour confitures, en comptant 750 g de sucre par litre de jus et en réduisant la cuisson à 5 minutes après l'ébullition vive.





RAISINÉ DE MÉNAGE

Préparation : *en 2 jours*

3 kg de raisins blancs ou noirs
500 g de poires · 500 g de pommes
2 coings
250 g de sucre
1/2 verre d'eau

Égrappez les raisins, lavez-les, égouttez-les et faites-les éclater avec un verre d'eau dans la bassine à confitures ● Passez-les au moulin à légumes pour recueillir le jus. Filtrez ce jus. Vous en obtenez environ 1,5 litre ● Faites bouillir le jus dans la bassine 10 minutes environ. Versez-le dans une grande terrine ● Pelez les poires, les pommes et les coings. Coupez-les en morceaux et faites les blanchir quelques minutes dans de l'eau bouillante ● Égouttez-les et mettez-les dans le jus de raisin avec le sucre. Laissez macérer pendant 12 heures ● Le lendemain, mettez la bassine à confitures sur feu vif jusqu'à ce que tous les fruits soient tendres (cela peut demander plus de 30 minutes) ● Vérifiez la consistance du sirop, qui devient épais ● Mettez en pots et couvrez à chaud.

D'origine bourguignonne, les confitures au raisiné sont préparées dans toutes les régions viticoles, le plus souvent aux poires ou, comme ici, avec des fruits à pépins. On peut aussi y mettre des pêches de vigne, des figues fraîches, des quetsches et même du melon ou des tomates vertes.

Cette recette est recommandée pour utiliser les raisins de votre récolte si vous avez une treille.

LA GELÉE DE MADAME ADAMSON

15 pommes • 15 poires à cuire
2 coings • 3 citrons
1 verre de rhum (10 cl)
le volume du jus des fruits en sucre

Lavez et essuyez les pommes, les poires et les coings. Coupez-les en quatre. Recueillez les pépins et conservez-les dans un nouet • Mettez les fruits dans la bassine. Recouvrez-les d'eau, faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres (20 à 30 minutes) • Filtrez pour recueillir le maximum de jus • Pressez le jus des 3 citrons, ajoutez-le au jus des autres fruits. Mesurez ces jus dans un verre gradué et comptez le même volume de sucre • Faites cuire sur feu vif jusqu'à ce que le sirop nappe l'écumoire. Vérifiez la consistance sur une assiette froide. Retirez du feu. Ajoutez le rhum. Mélangez soigneusement • Mettez en pots et couvrez dès que la gelée prend.

☞ Cette recette date de plus de cent cinquante ans.



La recette de l'expert

Recette de Noëlle Butelot, responsable des essais de recettes à la cuisine expérimentale du Centre d'Études et de Documentation du Sucre



CONFITURE D'OCTOBRE

500 g de raisins (blancs et noirs mélangés)
5 ou 6 belles figues • 2 petits coings
4 pommes (Reinettes) • 2 poires (Comice)
125 g de framboises • 1 citron
1 cuillerée à café de vanille en poudre
1,250 kg de sucre spécial confitures
1/2 verre d'eau

Égrenez le raisin. Lavez les grains et mettez-les dans une grande casserole avec un demi-verre d'eau • Placez sur feu doux pendant 5 minutes pour faire éclater les grains. Écrasez les grains avec l'écumoire. Éliminez les pépins et laissez en attente • Lavez et pelez les pommes, les poires et les coings. Retirez les parties dures des coings. Coupez les fruits en petits morceaux • Lavez les figues et coupez-les en quatre, sans les peler • Exprimez le jus du citron • Mettez tous les fruits à pépins dans la casserole de raisin. Ajoutez le jus de citron et la vanille, et faites cuire à feu doux, pendant 15 minutes, casserole couverte • Triez soigneusement les framboises • Dans la bassine à confitures, versez les fruits cuits, ajoutez le sucre pour confitures et les framboises. Remuez et comptez 5 à 6 minutes de cuisson à partir de la reprise de l'ébullition • Mettez en pots et couvrez à chaud.

CONFITURES D'AGRUMES

Depuis que les agrumes sont entrés dans notre alimentation quotidienne, ils ensoleillent notre cuisine et parfument nos plats par leur saveur à la fois sucrée et acide.

La partie blanche de leur peau, très riche en pectine, en fait les auxiliaires indispensables de nombreuses confitures. Leur acidité est également primordiale pour préserver la couleur initiale des macérations.



Citrons

Encore plus que la pomme, le citron est la providence des confitures : sa peau blanche, la plus riche en pectine, et son jus acide facilitent la prise des confitures et gelées. Son jus évite poires, pommes et coings de s'oxyder à l'épluchage.

Pour obtenir un bon gélifiant, il suffit de couper un citron non traité en petits morceaux, de le faire cuire avec son même volume d'eau, pendant 30 minutes, avant de l'ajouter aux autres fruits. On peut, plus simplement, éliminer son zeste, le presser et ajouter aux fruits en macération, jus et fruit pressé à raison de 1 citron par kilo de fruits.

Son jus fait merveille pour la cuisson du sirop de sucre. Il est aussi très utile pour les gelées : soigneusement lavé et brossé, coupé en fines rondelles mais non pelé, vous l'ajouterez aux fruits au moment de les mettre sur le feu pour en extraire le jus.

Incorporé à la confiture ou à la gelée, en fin de cuisson (le jus de 1 citron par kilo), il empêche le brunissement en vieillissant et assure un apport en vitamine C, habituellement détruite par la cuisson.

Préférez toujours des citrons non traités si vous utilisez leur zeste.

Citrons verts

Appelés aussi limes, ils sont délicatement parfumés et remplissent les mêmes fonctions que les citrons jaunes en apportant une note exotique.

Mandarines et clémentines

Les secondes sont des hybrides des premières. Elles sont à choisir pour leur délicatesse. La clémentine corse, même si elle s'épluche mal, convient particulièrement bien à la confiture car elle est plus acide.

Leurs dérivés sont de plus en plus nombreux (tangerine, satsema etc...), plus ou moins riches en pectine. Ajoutez-leur du citron ou de l'orange.

Oranges

Elles évoquent d'emblée les marmelades et gelées anglaises.

Bien qu'on en trouve toute l'année, préférez les oranges d'hiver à peau fine si vous n'utilisez que le jus, et à plus grosse peau si vous devez les employer entières. N'oubliez pas les sanguines pour leur couleur vive.

La moins acide des agrumes, l'orange affectionne, en confiture ou gelée, les mariages avec les pommes, les autres agrumes et les fruits exotiques.

La bigarade, ou orange amère, que l'on trouve plus facilement dans le midi de la France, sert essentiellement à la préparation de la marmelade. Sa saison courte se situe fin janvier.

Pamplemousses

Avec leurs dérivés les pomelos, ce sont les plus amers des agrumes courants. Exploitez cette amertume en la mariant à des fruits très sucrés, car elle a la particularité d'atténuer la saveur trop sucrée des confitures de mirabelles, de melon, ou de pêches.

Seul, ne transformez le pamplemousse en confiture ou en gelée que si vous aimez cette amertume.



CONFITURE DE CLÉMENTINES AU MIEL

2 kg de petites clémentines non traitées
700 g environ de sucre en morceaux
10 cl d'eau
3 cuillerées à soupe de miel

Lavez et brossez soigneusement la moitié des clémentines • Prélevez le zeste de la moitié des fruits avec un couteau économe. Coupez ces zestes en lamelles, blanchissez-les 5 minutes dans de l'eau bouillante et égouttez-les • Finissez d'éplucher toutes les clémentines, supprimez les peaux blanches et séparez les quartiers • Pesez les fruits préparés ainsi que les zestes blanchis. Comptez le même poids de sucre • Mettez dans la bassine le sucre en morceaux et l'eau, et faites cuire le sirop, sans le remuer, mais en secouant la bassine. Quand tout le sucre est dissous, augmentez la puissance du feu et faites cuire jusqu'à ce que de grosses bulles éclatent sur toute la surface de la bassine • Ajoutez alors les clémentines et les zestes et faites cuire jusqu'à ce que les fruits soient translucides et les zestes bien tendres (cela peut demander 30 minutes) • Vérifiez la consistance du sirop. Arrêtez la cuisson. Incorporez le miel, mélangez et attendez quelques minutes avant de remplir les pots en y répartissant harmonieusement les quartiers • Couvrez à chaud.

Choisissez des clémentines corses, car elles sont acidulées. Si vous trouvez des mandarines, vous pouvez les mélanger aux clémentines.
L'adjonction de miel n'est pas obligatoire si vous préférez les clémentines nature.

CONFITURE DE CITRONS

Préparation : *en 3 jours*

12 gros citrons non traités à peau fine
1,5 kg de sucre en morceaux
3 verres d'eau • 1 citron vert

Premier jour

Lavez soigneusement les citrons et essuyez-les. Coupez-les en tranches aussi minces que possible, en éliminant les extrémités ainsi que les pépins. Pesez-les et comptez leur poids en sucre. (Notez-le pour ne pas l'oublier) • Disposez les rondelles de citrons dans une terrine, recouvrez-les juste d'eau froide, en couvrant d'une petite assiette pour les maintenir dans l'eau. Laissez macérer jusqu'au lendemain.

Deuxième jour

Faites chauffer les fruits et leur eau de macération jusqu'au premier bouillon. Laissez refroidir jusqu'au lendemain.

Troisième jour

Égouttez les tranches de citron. Jetez le jus de macération et faites bouillir les fruits dans une nouvelle eau jusqu'à ce que la pointe du couteau pénètre facilement dans l'écorce • Retirez du feu et faites égoutter sur une passoire • Pendant ce temps, dans la bassine à confitures, faites le sirop avec les trois verres d'eau et le sucre en morceaux. Secouez la bassine pendant la dissolution du sucre sans remuer • Après 5 minutes d'ébullition vive, ajoutez les tranches de citron égouttées et faites cuire sur feu vif, jusqu'à ce que les citrons soient confits et que le sirop nappe l'écu-moire • Vérifiez la consistance du sirop, ajoutez le jus du citron vert, redonnez un bouillon • Arrêtez la cuisson. Disposez joliment les tranches dans les pots, remplissez de sirop • Couvrez à chaud.

Cette recette s'échelonne sur trois jours, mais elle ne présente aucune difficulté.

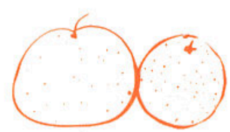
PÂTE DE CITRON À L'ANGLAISE

2 gros citrons non traités
250 g de sucre
50 g de beurre
3 œufs

Lavez et brossez soigneusement les citrons • A l'aide d'un couteau économe, prélevez les zestes. Râpez-les. Faites-les blanchir quelques minutes à l'eau bouillante. Égouttez-les aussitôt • Pressez les citrons pour recueillir le jus et filtrez-le • Dans une casserole inoxydable à fond épais, mettez le jus de citron, les zestes râpés, le sucre et le beurre • Faites cuire sur feu doux, en remuant, jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous • Ajoutez les 3 œufs battus en omelette, en les versant à travers une passoire au tamis fin, sans cesser de remuer à la cuiller de bois pour que le mélange soit homogène. Faites cuire, toujours sur feu doux, jusqu'à ce que la préparation épaississe, sans cesser de remuer et sans laisser bouillir (cela peut demander plus de 30 minutes) • Quand la préparation nappe la cuiller, mettez en pots et couvrez aussitôt • Conservez dans le réfrigérateur, mais pas plus d'1 mois.

C'est le célèbre lemon curd anglais, qui s'utilise comme une confiture pour tartiner ou fourrer les gâteaux.

Sur le même principe, il peut être réalisé au pamplemousse, à l'orange, aux agrumes mélangés, et même aux fruits exotiques.



MARMELADE D'ORANGES AMÈRES

Préparation : *en 3 jours*

1 kg d'oranges amères non traitées
1 citron non traité
1,5 litre d'eau
2 kg de sucre

Premier jour

Lavez très soigneusement les fruits en les brossant vigoureusement. Coupez-les en deux et extrayez-en le jus à l'aide d'un presse-agrumes ● Passez ensuite toutes les écorces (telles qu'elles sont après avoir été pressées) au hachoir (hachoir à viande ou moulinette électrique) ● Dans une grande terrine, mettez le jus, les écorces et l'eau. Remuez. Couvrez et laissez macérer jusqu'au lendemain.

Deuxième jour

Versez le contenu de la terrine dans la bassine à confitures. Portez à ébullition en remuant de temps en temps. Laissez bouillir 45 minutes à petit feu ● Reversez dans la terrine. Couvrez et laissez macérer jusqu'au lendemain.

Troisième jour

Ajoutez le sucre et laissez-le se dissoudre 2 à 3 heures ● Versez ensuite dans la bassine à confitures. Faites cuire sur feu doux en maintenant l'ébullition jusqu'à ce qu'une goutte de sirop fige sur une assiette froide ● Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Sauf dans le Midi, il peut être difficile de trouver des oranges amères. Même avec des oranges douces, cette façon de procéder donnera une confiture un peu amère.



CONFITURE D'ORANGES DOUCES

2,5 kg d'oranges non traitées
1,5 litre d'eau
2,5 kg de sucre

Choisissez des oranges de petite taille à peau fine. Lavez-les et brossez-les très soigneusement à l'eau froide ● Mettez-les dans la bassine remplie d'eau froide et portez lentement à ébullition. Laissez bouillir doucement 30 minutes, puis refroidissez immédiatement en plongeant les oranges dans une grande quantité d'eau froide, que vous renouvellerez souvent. (Cette opération a pour but d'éliminer en partie l'amertume du zeste des oranges) ● Lorsque les oranges sont parfaitement refroidies, coupez-les en fines tranches avec un couteau parfaitement aiguisé. Recueillez au fur et à mesure les pépins dans un nouet de mousseline ● Mettez l'eau et le sucre dans la bassine à confitures. Faites chauffer doucement en évitant de remuer. Laissez bouillir 5 minutes, puis ajoutez les tranches d'oranges, bien à plat si possible. Laissez cuire ainsi, 45 minutes à 1 heure. Quand l'écorce est translucide, la confiture est cuite. (Il est important de ne pas remuer les tranches d'oranges pendant leur cuisson pour ne pas les briser.) Vérifiez la consistance du sirop ● Pour la mise en pots, faites adhérer quelques tranches (prenez-les à la fourchette) contre les parois des pots à confiture. Répartissez ensuite le reste des fruits puis le jus ● Couvrez à chaud.

☞ Cette confiture, assez liquide les premiers jours, épaissit ensuite car les écorces gonflent et absorbent le jus.

MARMELADE D'ORANGES AUX ÉPICES

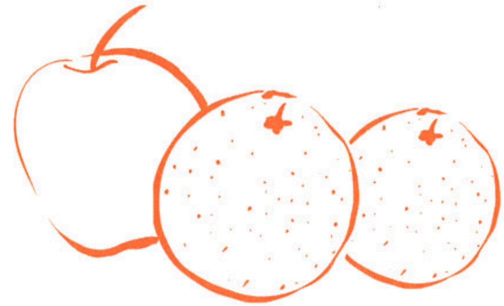
Préparation : *en 3 jours*

12 oranges non traitées
2 citrons
2 kg environ de sucre
2 litres d'eau
1 petit bois de cannelle • muscade

Lavez et brossez les oranges • Coupez 10 oranges en rondelles très fines, sans les peler mais en éliminant les rondelles des extrémités qui ne sont formées que de peau • Pressez le jus des 2 oranges restantes et des citrons • Faites macérer pendant 24 heures les oranges en tranches, les jus d'orange et de citron, l'eau, le petit bois de cannelle et un peu de muscade râpée • Le lendemain, retirez la cannelle,versez dans la bassine à confitures, ajoutez le sucre, portez doucement à ébullition et faites cuire lentement jusqu'à ce que les oranges soient translucides (cela peut demander plus d'1 heure) • Vérifiez la cuisson et mettez en pots aussitôt • Couvrez à chaud.

☞ Si vous êtes dans une région où l'on trouve des oranges amères (bigarades), la recette sera encore meilleure.





GELÉE D'ORANGES À LA POMME

2 kg d'oranges à jus
750 g de pommes (Reinettes)
1,2 kg environ de sucre
1,25 l d'eau

Pressez les oranges et recueillez le jus. Passez-le pour éliminer pépins et filaments. Mesurez le jus dans un verre gradué et comptez le même volume en sucre • Lavez les pommes et coupez-les en quartiers sans les éplucher. Faites-les cuire dans une casserole couverte avec 75 cl d'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Vous pouvez les cuire 10 minutes au micro-ondes dans une jatte couverte contenant 50 cl d'eau. Filtrez pour recueillir le jus • Dans la bassine à confitures, mettez le jus d'orange, le sucre et le jus de pommes. Faites cuire, sur feu vif, pendant une bonne trentaine de minutes • Vérifiez la consistance du sirop sur une assiette sortant du congélateur • Quand elle est à point, mettez en pots • Couvrez quand la gelée est prise.

☞ Cette gelée peut être aromatisée en fin de cuisson avec une pincée de cannelle ou de cardamome.



GELÉE D'ORANGES AU THÉ VERT

Préparation : *éventuellement en 2 jours*

2 kg d'oranges à jus
1 orange non traitée
1/2 citron vert
20 g de thé vert de Chine
600 g environ de sucre

Lavez soigneusement l'orange non traitée. Avec un couteau économe, prélevez son zeste et faites-le blanchir dans un peu d'eau bouillante ● Prélevez, de la même manière, le zeste du demi-citron, que vous presserez ensuite ● Coupez les oranges en deux, y compris l'orange dézestée. Placez, en deux ou trois fois, les demi-oranges sur le plateau du micro-ondes, pendant 1 minute à puissance maximum. (Cette opération, facultative, a pour but de faire éclater les cellules des oranges pour obtenir un maximum de jus) ● Versez le jus dans un verre gradué et comptez les 2/3 de ce volume en sucre (2 kg d'oranges donnant environ 75 cl de jus) ● Dans la bassine à confitures, faites un sirop avec le sucre, 15 cl d'eau, le jus du demi-citron vert, le demi-citron pressé et les deux demi-oranges pressées. Quand tout le sucre est dissous et que le sirop est limpide, ajoutez le jus

d'orange et le zeste blanchi ● Portez à ébullition sur feu vif, laissez bouillir fortement quelques minutes pour faire apparaître l'écume ● Sortez ensuite la bassine du feu et laissez refroidir complètement, puis redonnez un bouillon vif. Recommencez ainsi plusieurs fois en laissant cuire au total 30 minutes à partir de l'ébullition. Cette cuisson peut s'étaler sur 2 jours (dans ce cas, reversez le mélange dans une terrine pour la nuit) ● Pendant cette cuisson à épisodes, préparez un nouet avec de la gaze pour contenir le thé vert et maintenez le petit pochon fermé avec un peu de fil. Faites bouillir la valeur d'1 verre d'eau. Plongez-y le thé vert et laissez infuser 5 minutes. Ajoutez ce thé fort au jus d'orange, ainsi que le nouet de thé ● Vérifiez la consistance de la gelée en versant une goutte sur une assiette sortant du congélateur. Quand elle vous paraît collante et forme un voile légèrement opaque sur l'écumoire, arrêtez le feu et placez une passoire au filtre fin, de diamètre adapté, sur un pot verseur pour filtrer la gelée. (Ce pot sera pratique pour remplir les pots de confiture) ● Attendez pour fermer que la gelée soit prise (il faut impérativement 48 heures).

Cette gelée très délicate peut être parfumée avec des zestes d'oranges blanchis après avoir été découpés en julienne.

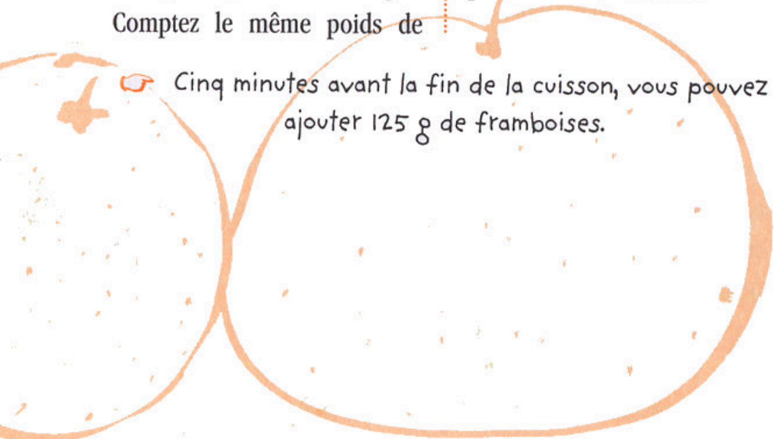


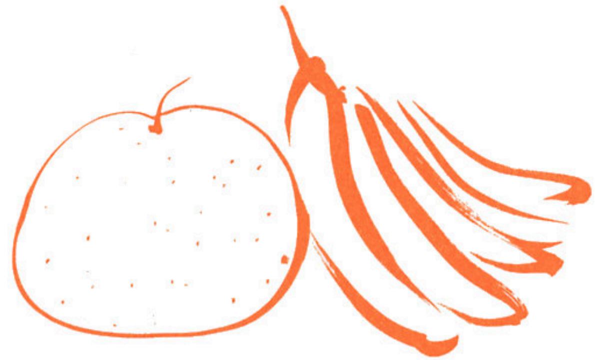
CONFITURE DE PAMPLEMOUSSES À L'ORANGE

5 pamplemousses roses
1 kg d'oranges sanguines
1 kg environ de sucre

Pelez à vif un pamplemousse pour éliminer le zeste. Coupez-le en quatre. Récupérez les quartiers et conservez les 4 peaux blanches ● Épluchez les autres pamplemousses, divisez-les en quartiers, épluchez-les et recueillez la chair des 5 fruits au dessus d'une terrine pour récupérer le jus ● Coupez les oranges en deux pour en extraire le jus ● Pesez les pamplemousses et, séparément, le jus des oranges. Comptez le même poids de sucre ● Dans la bassine à confitures, faites dissoudre le sucre dans le jus d'orange. Quand le sirop bout, ajoutez la pulpe de pamplemousse et les 4 peaux blanches. Faites cuire sur feu vif, en remuant jusqu'à ce que les fruits deviennent translucides et que le sirop épaississe (15 à 20 minutes) ● Vérifiez la consistance du sirop. Arrêtez la cuisson pour faire retomber l'écume ● Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Cinq minutes avant la fin de la cuisson, vous pouvez ajouter 125 g de framboises.



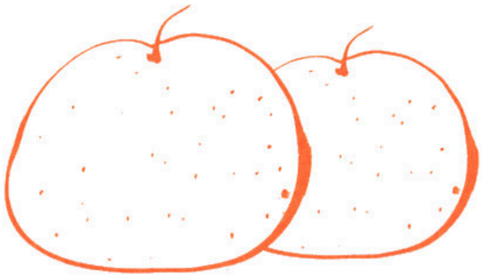


MARMELADE DE PAMPLEMOUSSE AUX BANANES

4 pamplemousses
5 bananes
1 citron non traité
1 verre d'eau
1 kg de sucre environ

Pelez les pamplemousses, retirez la peau blanche et coupez-les en petits morceaux ● Lavez et brossez le citron, coupez-le en deux pour exprimer son jus ● Pelez les bananes, coupez-les en rondelles et arrosez-les de jus de citron ● Pesez les fruits et comptez leur poids en sucre ● Dans la bassine à confitures, faites un sirop avec le sucre et un bon verre d'eau, ainsi que les moitiés de citrons pressés ● Quand de grosses bulles se forment à la surface, jetez les fruits et laissez cuire jusqu'à ce que bananes et pamplemousses deviennent translucides et tendres ● Vérifiez la consistance du sirop ● Remplissez les pots en répartissant équitablement les fruits ● Couvrez à chaud.

☞ Vous pouvez remplacer le citron jaune par un citron vert.



GELÉE DE POMELOS

10 pomelos (pamplemousses roses) • 1 citron
3 verres d'eau
800 g environ de sucre

Avec le couteau économe, prélevez le zeste d'un pomelo • Coupez tous les fruits en deux et, si vous le pouvez, passez-les, en deux fois, 1 minute au micro-ondes, puissance maximum, pour que les cellules éclatent et libèrent le maximum de jus • Pressez les demi-fruits pour recueillir le jus, y compris celui du pomelo dézesté. Filtrez ce jus, mesurez-le et ajoutez lui trois verres d'eau • Comptez les 2/3 du volume de jus en sucre. (Si le volume n'est pas suffisant pour utiliser la bassine à confitures, faites-le cuire dans la plus grande de vos casseroles inoxydables. Elle ne doit pas être remplie à plus de la moitié au départ) • Coupez en deux les demi-pamplemousses dézestés pour obtenir quatre quartiers. Retirez les peaux intérieures pour ne garder que la partie blanche • Mettez, dans le récipient de cuisson choisi, le jus de pamplemousse allongé d'eau, le sucre, le jus de citron et les quatre quartiers de peau blanche • Faites cuire à feu vif en remuant jusqu'à ce que les quartiers deviennent dorés, translucides et tendres. Vérifiez alors la consistance du sirop qui recouvre l'écumoire, pour qu'il retombe en gouttelettes qui restent figées à la base • Arrêtez la

cuisson et attendez que l'écume disparaisse. Récupérez les tranches de pamplemousse à l'aide de l'écumoire, en les égouttant au mieux, et placez-les sur une assiette • A l'aide d'un pot à bec verseur, remplissez les pots de confiture • Attendez pour couvrir qu'elle soit prise (au moins 48 heures).

☞ Cette gelée plaira aux amateurs de confitures amères. En laissant sécher plusieurs jours les quartiers de pamplemousse récupérés, vous obtiendrez de délicieux fruits confits pour parfumer compotes et cakes.

CONFITURE AUX TROIS AGRUMES

3 oranges non traitées • 1 pamplemousse non traité
1 citron non traité • 1,5 litre d'eau
1,5 kg de sucre en morceaux

Lavez soigneusement les oranges, le pamplemousse et le citron, brossez-les, puis coupez-les en morceaux sans les éplucher • Hachez-les finement à la moulinette (ou au hachoir à viande). Recueillez le jus qui s'écoule pendant cette opération • Dans la bassine à confitures, mettez les fruits hachés, le jus recueilli, l'eau, puis faites bouillir 20 minutes. Ajoutez le sucre. Faites bouillir à nouveau, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les fruits soient tendres et translucides • Vérifiez la consistance du sirop. S'il y a de l'écume, mettez une noisette de beurre et redonnez un bouillon • Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ La présence des peaux d'agrumes donne une amertume à la confiture, appréciée des vrais amateurs de confitures à l'anglaise.

La recette de l'expert

Recette de Solange Clais, expérimentatrice culinaire et « fée du logis ».



GELÉE DE CITRONS AU CITRON VERT

1 kg de citrons non traités
2 citrons verts non traités
3 litres d'eau
2 kg environ de sucre

Lavez les citrons jaunes. Prélevez leur zeste avec le couteau économe. Faites de même avec le citron vert ● Coupez les citrons jaunes en rondelles, en conservant la partie blanche ● Mettez ces rondelles de citron dans la bassine à confitures avec l'eau et faites bouillir, dans une casserole, à feu vif pendant 1 heure ● Pendant ce temps, blanchissez pendant 5 minutes les zestes de trois citrons jaunes et des deux citrons verts. Laissez ensuite en attente dans la casserole ● Filtrez le jus de citron et ajoutez-lui le jus des citrons verts. Mesurez ce jus dans un verre gradué et comptez le même volume en sucre ● Découpez les zestes réservés en fins bâtonnets ● Remettez dans la bassine à confitures le jus et les zestes, et faites cuire à feu vif 10 minutes à partir de l'ébullition ● Vérifiez la consistance du sirop qui doit napper l'écumoire et tomber en gouttes épaisses ● Mettez en pots aussitôt et couvrez.

CONFITURES DE FRUITS EXOTIQUES



Certains, comme l'ananas et la banane, font aujourd'hui partie de notre alimentation courante. Les autres sont recherchés car, avec l'augmentation des voyages dans les pays lointains, ils évoquent le soleil et les vacances.

Pratiquement tous pauvres en pectine, à l'exception de la banane, il est bon de leur associer des agrumes ou des fruits rouges.



La recette de base des fruits à parfum est donnée page 39 dans le chapitre des Principes de base.

Nous ne pouvons tous les mentionner, mais voici les plus couramment utilisés en confitures :

Ananas

Ils sont souvent très avantageux, surtout en fin de marché, à condition qu'ils soient suffisamment mûrs et de belle

taille. On les trouve désormais en toutes saisons sur nos marchés. Ils sont délicats à éplucher, mais je vous donne des conseils dans les recettes qui suivent.

Bananes

Elles sont également présentes en France toute l'année. La meilleure à cuire, la banane planteur, vient des Antilles.

Choisissez-les bien mûres, mais ne les conservez pas dans le réfrigérateur, car elles noircissent au froid. N'oubliez pas de les passer dans le jus de citron dès qu'elles sont coupées en rondelles. Mélangées sans attendre à d'autres fruits, elles apportent leur arôme et leur consistance caractéristique.

Fruits de la passion

Ils contiennent une pulpe mucilagineuse très parfumée et de nombreux pépins. Leur peau est fripée quand ils sont à maturité.

Goyaves

De forme, de taille et de couleur variables selon la variété, leur goût prononcé rappelle à la fois celui de la pêche et de la fraise. La pulpe, très juteuse à maturité, va du rose au rouge foncé. Parsemée de petits pépins, comme la tomate, elle est très parfumée. Mélangez-la à d'autres fruits exotiques, ou préparez-la en gelée avec un gélifiant.

Kiwis

Appelés aussi groseilles de Chine, ces fruits exotiques se sont acclimatés maintenant dans de nombreux jardins

métropolitains. Ceux qui les récoltent en grande quantité aiment à les conserver. Ne les utilisez pas trop mûrs et cuisez-les le moins long temps possible pour préserver leur richesse en vitamine C.

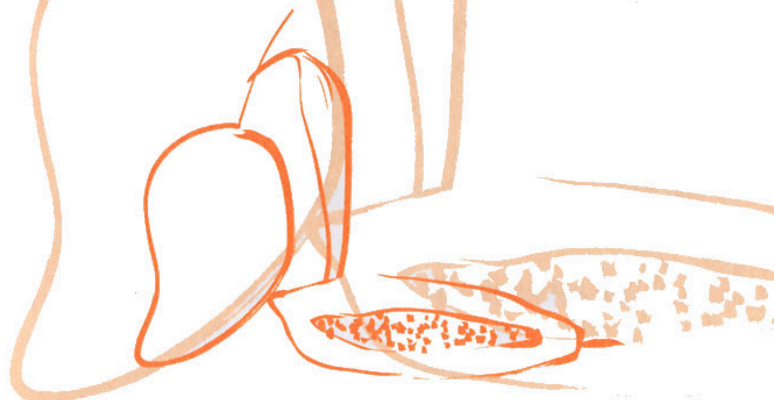
Vous pouvez les mélanger avec bonheur avec ananas, citrons verts, rhubarbe, mirabelles, poires et fruits rouges.

Mangues

Très cultivées dans le monde, les mangues sont les fruits exotiques les plus consommés en Europe, après la banane et l'ananas. Il en existe de nombreuses variétés, ce qui leur permet d'être présentes sur nos marchés pratiquement toute l'année. Choisissez-les bien colorées et souples sous le doigt. La pulpe, jaune ou orangée selon la variété, doit être juteuse et onctueuse.

Papayes

De forme et de taille d'un melon, leur peau lisse et colorée devient vert clair à maturité ; la pulpe orangée a également la consistance du melon. Elles contiennent de grosses graines noires.



CONFITURE D'ANANAS AU PAMPLEMOUSSE

2 ananas d'environ 1 kg • 2 pamplemousses
1,5 kg environ de sucre

Choisissez des ananas à parfaite maturité. S'ils ne le sont pas assez, laissez-les mûrir à température ambiante, en les surveillant. • Lavez et séchez-les. Sur la planche à découper, coupez-les avec un grand couteau en tranches, pour retirer plus facilement l'écorce et les yeux, ainsi que la partie ligneuse du centre. Coupez la pulpe en petits cubes. Pesez-les • Prélevez le zeste d'1 pamplemousse. Coupez le fruit en deux pour exprimer le jus. Recoupez en deux les moitiés de pamplemousses pressés. Exprimez le jus du deuxième pamplemousse. Pesez également le jus de pamplemousse • Comptez 800 g de sucre par kilo d'ananas et de jus de pamplemousse • Dans la bassine à confitures, préparez un sirop avec le sucre et le jus de pamplemousse. Secouez la bassine pour faciliter la dissolution du sucre • Quand le sirop éclate en bulles rondes à la surface et qu'il retombe de l'écumoire en la nappant d'une pellicule brillante, ajoutez les morceaux d'ananas. Faites cuire, sur feu vif, jusqu'à ce que les morceaux d'ananas deviennent translucides et tendres (cela peut demander 20 minutes • Vérifiez alors la concentration du jus sur une assiette froide. Retirez les quartiers de pamplemousse pressé. (Ils sont comme confits.) • Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Le pamplemousse peut être remplacé par un autre agrume, mais il faut obtenir au minimum 25 cl de jus d'agrumes et ajouter la peau blanche pendant la cuisson.



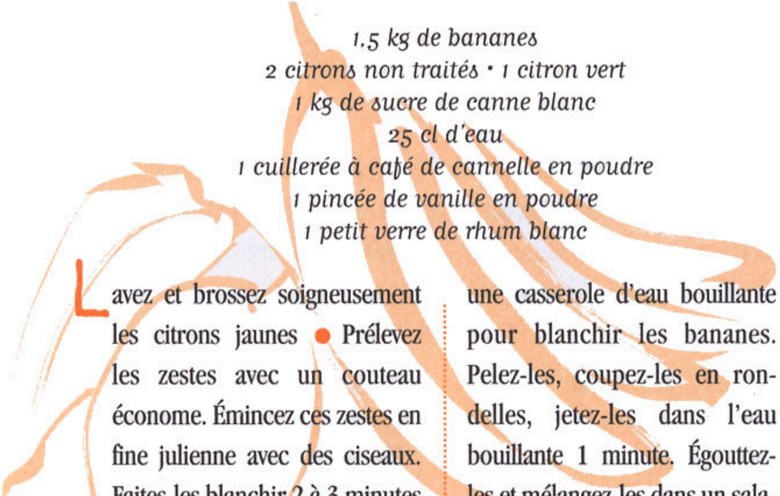
CONFITURE D'ANANAS AUX FRAMBOISES

Préparation : *en 2 jours*

2 ananas • 1 kg de framboises
1,8 kg environ de sucre

Choisissez des ananas à pleine maturité. Lavez-les et coupez-les en tranches par les pôles. Posez chaque tranche sur une planche à découper pour enlever plus facilement la peau et les yeux avec un grand couteau, ainsi que la partie ligneuse du centre. Coupez en petits morceaux • Triez soigneusement les framboises. Pesez les fruits séparément et comptez pour chacun 800 g de sucre par kilo • Faites macérer séparément chaque fruit et son sucre dans deux terrines pendant 12 heures au moins, en remuant de temps en temps • Le lendemain, passez les fruits pour recueillir le jus et le sucre et, dans la bassine à confitures, mélangez les jus. Faites cuire sur feu vif jusqu'à ce que le sirop nappe la cuiller • Ajoutez les ananas et faites cuire, toujours sur feu vif, environ 10 minutes • Ajoutez ensuite les framboises. Quand les fruits sont translucides et tendres, vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide • Arrêtez la cuisson, mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Vous réaliserez de la même façon la confiture d'ananas aux fraises. Les proportions peuvent être égales, ou 2/3-1/3 de chacun des fruits en fonction de vos disponibilités.



CONFITURE DE BANANES À LA CRÉOLE

1,5 kg de bananes
2 citrons non traités • 1 citron vert
1 kg de sucre de canne blanc
25 cl d'eau
1 cuillerée à café de cannelle en poudre
1 pincée de vanille en poudre
1 petit verre de rhum blanc

Lavez et brossez soigneusement les citrons jaunes • Prélevez les zestes avec un couteau économe. Émincez ces zestes en fine julienne avec des ciseaux. Faites-les blanchir 2 à 3 minutes à l'eau bouillante • Pressez le jus des deux citrons jaunes • Dans la bassine à confitures, préparez un sirop avec le sucre et l'eau. Secouez la bassine sans remuer. Quand tout le sucre est dissous, augmentez le feu et faites bouillir jusqu'à ce que de grosses bulles recouvrent la surface de la bassine • Pendant ce temps, tout en surveillant votre sirop de sucre, préparez une casserole d'eau bouillante pour blanchir les bananes. Pelez-les, coupez-les en rondelles, jetez-les dans l'eau bouillante 1 minute. Égouttez-les et mélangez-les dans un saladier avec le jus de citron pour éviter qu'elles noircissent • Ajoutez-les au sirop, ainsi que les zestes et la cannelle. Faites cuire jusqu'à épaississement (environ 15 minutes), en remuant • Vérifiez la consistance, ajoutez le jus de citron vert et la vanille en poudre, remuez, retirez du feu. Ajoutez le rhum, mélangez bien. • Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Vous pouvez remplacer les citrons par du jus d'orange ou de pamplemousse. Vous utiliserez alors le zeste de citron vert.



CONFITURE DE GINGEMBRE

500 g de gingembre frais
500 g de sucre de canne en morceaux
15 cl d'eau
1 orange non traitée

Choisissez du gingembre bien frais, non filandreux. Épluchez-le et râpez-le comme une carotte • Lavez et brossez l'orange, prélevez-en le zeste et râpez-le • Dans une grande casserole mettez le sucre, l'eau et portez à ébullition sur feu moyen au début, puis vif quand tout le sucre est dissous. Secouez la casserole de temps en temps, sans remuer. Faites cuire jusqu'au perlé (de grosses bulles de sirop éclatent à la surface). Ajoutez alors au sirop le jus d'orange, le gingembre et le zeste râpé. Faites bouillir doucement jusqu'à ce que le gingembre soit translucide et tendre • Vérifiez la consistance du sirop et mettez en petits pots • Couvrez aussitôt.

☞ Cette confiture parfume agréablement les compotes et salades de fruits, à raison d'1 cuillerée à soupe pour 500 g de fruits. Vous pouvez aussi en ajouter quelques cuillerées dans une confiture, de poires ou de pêches, en fin de cuisson.

GELÉE DE FRUITS DE LA PASSION

Cette recette est donnée page 57, dans le chapitre des Confitures au gélifiant.

GELÉE DE FRUITS DE LA PASSION À L'ORANGE

1,5 kg de fruits de la passion
1 kg d'oranges
1 citron non traité
1 kg environ de sucre

Exprimez le jus des oranges. Coupez les fruits de la passion en deux, récupérez l'intérieur, passez-le au moulin à légumes avec le jus d'orange et recueillez la purée. Gardez quelques graines de fruits de la passion pour décorer les pots de gelée ● Pesez et comptez 800 g de sucre par litre de jus ● Lavez et brossez le citron. Coupez-le en deux pour exprimer son jus. Ajoutez-le dans la bassine à confitures aux jus de fruits, ainsi que les moitiés de citrons pressés et les graines de fruits de la passion. Portez à ébullition et maintenez celle-ci jusqu'à ce que la dernière goutte qui tombe de l'écumoire, tombe sans se déformer (au moins 30 minutes) ● Retirez les moitiés de citron pressé ● Mettez en pots et couvrez dès que la gelée est prise.

☞ Pour une nore plus exotique, vous pouvez utiliser un citron vert.



GELÉE DE GOYAVIERS DE BOURBON

2 kg de goyaviers
1 verre d'eau
environ 800 g de sucre
1 pincée de vanille en poudre

Lavez les goyaviers. Mettez-les dans la bassine à confitures avec 1 verre d'eau et faites-les éclater sur feu vif, comme des groseilles, en appuyant sur les fruits avec l'écumoire. Passez au moulin à légumes ● Mesurez le jus dans un verre gradué et comptez les 3/4 de ce volume en sucre ● Faites cuire le jus et le sucre, dans la bassine placée sur feu vif, jusqu'à ce que la dernière goutte tombe de l'écumoire sans se déformer ● Ajoutez la vanille et mélangez ● Mettez en pots. Couvrez dès que la gelée est prise.

☞ Le goyavier est un fruit sauvage typique de la Réunion. On le trouve dans tous les bois situés dans les « Hauts ». En saison, lors d'une promenade, on peut en acheter sur le bord des routes.



GELÉE DE GOYAVES

Cette recette est donnée dans le chapitre des Confitures au sucre « spécial confitures », page 61.



CONFITURE DE KIWIS AUX FRAISES

Préparation : *en 2 jours*

1,5 kg de kiwis • 500 g de fraises
2 citrons
1,2 kg environ de sucre
1 verre à liqueur de rhum

Pelez les kiwis et coupez-les en fines rondelles ● Équeutez et lavez les fraises, puis coupez-les en lamelles ● Pesez les fruits et comptez 800 g de sucre par kilo ● A l'aide d'un couteau éco-nome, prélevez le zeste d'1 citron. Coupez-le en deux pour exprimer le jus. Recoupez chaque demi-citron en deux ● Dans une terrine, mettez les fruits, le sucre, le jus de citron et les quatre moitiés de citrons pressés. Faites macérer au moins 12 heures, en remuant de temps en temps ● Le lendemain, passez les fruits pour recueillir le jus et le sucre. Faites cuire ce sirop dans la bassine à confitures avec les quartiers de citrons pressés ● Quand le sirop nappe la cuiller, ajoutez les fruits et faites cuire, sur feu vif, en remuant, jusqu'à ce que les fruits deviennent translucides et tendres (cela peut demander 20 minutes environ) ● Ajoutez le jus du deuxième citron. Vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide. Arrêtez la cuisson, incorporez le rhum, attendez que l'écume retombe et mettez en pots ● Couvrez à chaud.

Si le rhum vous gêne, remplacez-le par une pincée de vanille en poudre. Le jus du deuxième citron peut être celui d'un citron vert.

CONFITURE DE KIWIS À LA MANGUE

1,5 kg de kiwis • 1 kg de mangues
1,5 kg environ de sucre en morceaux
2 citrons verts non traités
1 pincée de vanille en poudre

Pelez les kiwis et coupez-les en fines rondelles. Pelez les mangues et découpez-les en fines lamelles, tout autour du noyau central ● Pesez les fruits et comptez 800 g de sucre par kilo ● Lavez et brossez un citron vert, exprimez son jus ● Dans la bassine à confitures, faites un sirop avec le sucre, un verre d'eau, le jus du citron vert et ses deux moitiés pressées. Ne remuez pas, mais secouez la bassine pendant la fusion du sucre. Quand le sirop éclate en bulles rondes à la surface et retombe de l'écumoire en la nappant d'une pellicule brillante, mettez les fruits et faites cuire sur feu vif en remuant, jusqu'à ce qu'ils soient translucides et tendres (environ 30 minutes) ● Ajoutez le jus du deuxième citron vert ● Vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide. Retirez les demi-citrons pressés. Mettez la vanille ● Arrêtez la cuisson, laissez retomber l'écume et mettez en pots ● Couvrez à chaud.

Si vous souhaitez une petite note exotique, cette recette peut être parfumée d'un petit verre de rhum blanc.



CONFITURE DE MANGUES ET ANANAS

1 kg de mangues • 2 ananas
1,5 kg environ de sucre
2 verres d'eau
1 citron
1 pincée de vanille en poudre

Choisissez des mangues bien mûres, lavez-les, coupez-les en deux, dénoyautez et épluchez-les • Coupez-les en petits morceaux, sur la planche à découper, en récupérant le jus qui s'écoule • Coupez les ananas, à parfaite maturité, en quartiers, en partant des pôles. Posez ces tranches sur la planche et enlevez l'écorce, ainsi que tous les yeux et la partie ligneuse du centre. Coupez la pulpe en petits cubes • Mélangez ananas et mangues, pesez-les et comptez 800 g de sucre par kilo • Lavez et pelez le zeste du citron, avec un couteau économe. Coupez le fruit en deux pour exprimer son jus • Dans la bassine à confitures, préparez un sirop avec le sucre, l'eau et les deux moitiés de citron pressé. Faites monter lentement la température, sans remuer, jusqu'à l'entrée en ébullition. Quand tout le sucre est dissous, augmentez la puissance du feu et surveillez la cuisson • Quand le sirop éclate en bulles rondes à la surface de la bassine et qu'il retombe en nappant l'écumoire d'une pellicule brillante, mettez les morceaux de fruits • Faites cuire sur feu vif jusqu'à ce que les fruits deviennent translucides et tendres (environ 30 minutes) • Ajoutez le jus de citron et la vanille en poudre. Mélangez et vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide • Mettez en pots aussitôt et couvrez à chaud.

☞ Vous pouvez aromatiser à la cannelle ou au rhum.

CONFITURE DE PAPAYES À L'ORANGE

Préparation : *en 2 jours*

1,5 kg de papayes • 1 kg d'oranges
1 citron vert non traité
1,2 kg environ de sucre
1 verre à liqueur de rhum

Choisissez des papayes rouges, mûres à point. Coupez-les en deux et retirez les graines avec une petite cuiller. Coupez la chair en petits morceaux • Pressez le jus des oranges et ajoutez-le aux papayes. Pesez et comptez 800 g de sucre par kilo • Faites macérer les fruits dans une terrine pendant au moins 12 heures, en remuant de temps en temps • Le lendemain, passez les fruits dans une passoire au tamis fin pour recueillir le jus • Lavez et brossez le citron vert. Coupez-le en deux pour exprimer son jus • Mettez le jus de macération dans la bassine à confitures avec les deux moitiés de citrons verts pressés et faites cuire sur feu vif, jusqu'à ce que le sirop épaississe et nappe la cuiller • Pendant ce temps, passez les papayes au moulin à légumes. Ajoutez la purée de papaye au jus et faites cuire jusqu'à ce que la cuiller laisse une traînée au fond de la bassine. Ajoutez le jus de citron vert, mélangez et vérifiez la consistance sur une assiette froide • Rincez les pots, lavés et séchés, avec le rhum que vous reversez chaque fois dans le pot suivant. Quand tous les pots sont passés au rhum, ajoutez le reste de rhum à la confiture • Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Cette confiture peut être réalisée avec d'autres jus d'agrumes, seuls ou en mélange : pamplemousse, mandarine, citron et citron vert.

CONFITURE DE FRUITS EXOTIQUES

2 pamplemousses roses
1 ananas d'1 kg environ • 3 mangues
2 citrons verts • 6 ou 7 kiwis
2 kg de sucre
1 pincée de vanille en poudre
1 l d'eau

Lavez et brossez soigneusement les pamplemousses. Hachez-les finement au hachoir à viande. Éliminez les pépins • Mettez les petits morceaux de pamplemousse dans la bassine à confitures avec 1 litre d'eau. Faites cuire pendant 20 minutes environ, sur feu moyen • Pendant ce temps, exprimez le jus des citrons verts • Épluchez l'ananas : coupez-le en tranches d'abord, puis coupez la partie dure centrale et les yeux avec un grand couteau. Détaillez-le en petits morceaux • Épluchez et dénoyautez les mangues au dessus d'une terrine pour recueillir le jus. Coupez-les en petits morceaux • Pelez et coupez les kiwis en rondelles • Ajoutez les fruits aux pamplemousses, ainsi que le jus des citrons verts. Poursuivez la cuisson sur feu vif en remuant • Quand tous les fruits sont tendres et translucides, vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide. Ajoutez la vanille en poudre, mélangez et arrêtez la cuisson • Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Les proportions et les fruits exotiques entrant dans cette recette peuvent varier en fonction de vos ressources. Si vous souhaitez y mettre des bananes, coupez-les en rondelles et passez-les dans le jus de citron vert avant de les ajouter aux autres fruits.

La recette de l'expert

Recette de Jean-Pierre Coffe, extraite de son ouvrage Au bonheur des fruits paru aux Éditions Balland.



CONFITURE DE MANGUES

2 kg de mangues (soit environ 1,3 kg de chair)
1,1 kg de sucre cristallisé
le jus de 2 citrons • 25 cl d'eau
3 cuillerées à soupe de liqueur de fruits de la passion ou de figues (facultatif)

Dénoyautez les mangues (coupez les fruits en deux et faites pivoter les deux moitiés en sens inverse pour séparer facilement la chair du noyau). Récupérez la chair avec une cuiller et déposez-la dans la bassine à confitures. Ajoutez le jus des 2 citrons et l'écorce d'un citron coupée en 4 • Laissez cuire 20 minutes à petits bouillons en remuant fréquemment • Dans une casserole, portez lentement l'eau et le sucre à ébullition. Laissez bouillonner 10 minutes (110°C au thermomètre) • Versez ce sirop sur les mangues dans la bassine et maintenez la cuisson pendant 1 heure environ • Enlevez l'écorce du citron. Ajoutez la liqueur de fruits de la passion ou de figues. Mélangez • Mettez en pots aussitôt et couvrez selon la méthode choisie.

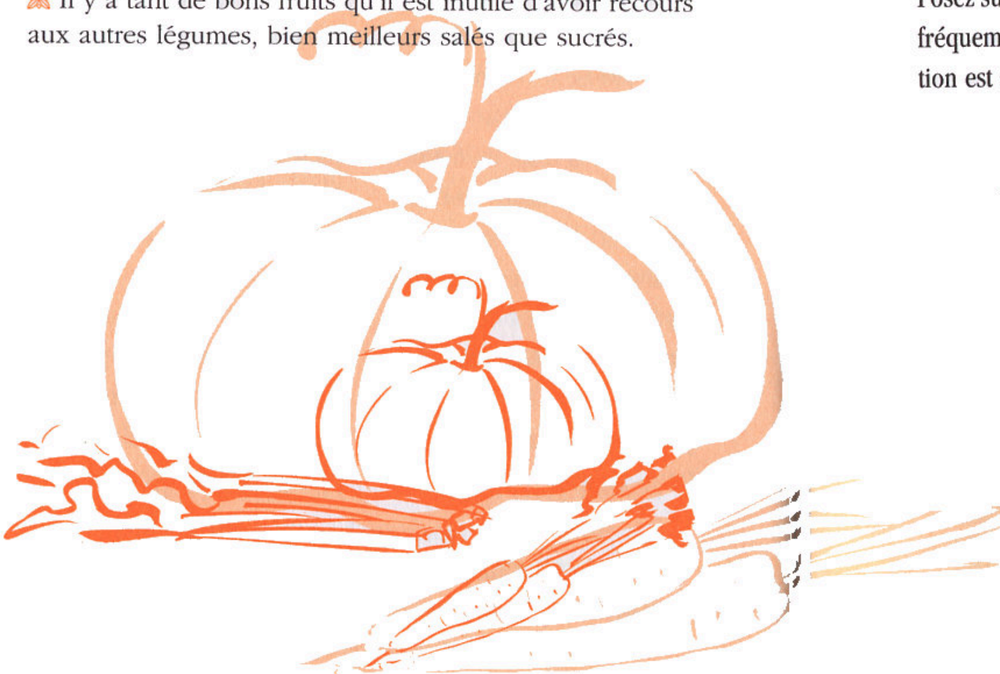
☞ Vous pouvez également garder cette préparation en l'état dans un compotier au réfrigérateur pendant une dizaine de jours, ou lui ajouter la chair d'un fruit de la passion. Servez-la alors avec du fromage blanc de préférence non lissé.

CONFITURES DU POTAGER

J'ai regroupé dans ce chapitre les fruits-légumes et la rhubarbe.

Après avoir fait de nombreux essais infructueux avec les légumes les plus divers, j'ai renoncé à vous en donner les recettes, tant le mal que je me suis donné ne valait pas le résultat obtenu. Ma conclusion est la suivante : réussissent bien en confiture le melon, la pastèque, le potiron, la rhubarbe et les tomates vertes ou rouges.

Il y a tant de bons fruits qu'il est inutile d'avoir recours aux autres légumes, bien meilleurs salés que sucrés.

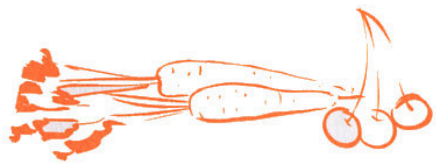


CONFITURE DE CAROTTES ET CERISES

1 kg de cerises
(anglaises ou Montmorency)
500 g de carottes nouvelles
1 kg de sucre

Dénoyautez les cerises après les avoir lavées et égouttées. Lavez, épluchez et râpez les carottes ● Mélangez cerises et carottes dans la bassine à confitures. Ajoutez le sucre. Posez sur feu doux en remuant fréquemment. Quand l'ébullition est atteinte, aug-mentez la puissance du feu et faites cuire jusqu'à ce que les cerises soient bien tendres (presque 30 minutes) ● Vérifiez la cuisson en versant quelques gouttes de jus sur une assiette froide pour apprécier la consistance ● Mettez en pots et couvrez à chaud.

Il est impératif de râper les carottes, sinon le contact avec le sirop les fait durcir au lieu de cuire.



CONFITURE DE MELON AUX FRAISES ET À LA VANILLE

Préparation : *en 2 jours*

2 gros melons • 1 kg de fraises
2 kg environ de sucre
2 citrons non traités
1 pincée de vanille en poudre

Pelez les melons, enlevez les pépins et coupez la chair en petits morceaux. Pesez-la et comptez 750 g de sucre par kilo • Lavez les fraises, équeutez-les et coupez-les en deux (ou plus si elles sont grosses). Pesez-les et comptez 800 g de sucre par kilo • Lavez et brossez 1 citron. Coupez-le en deux pour exprimer son jus • Dans une terrine, mettez les morceaux de fruits, le jus de citron, le sucre et les moitiés de citrons pressés. Laissez macérer au moins 12 heures en remuant de temps en temps • Le lendemain, passez les fruits pour recueillir le jus et le sucre restant • Mettez-le dans la bassine à confitures et faites cuire sur feu vif avec les moitiés de citron pressé jusqu'à ce que le sirop épaississe. Ajoutez les fruits et continuez la cuisson sur feu vif, en remuant jusqu'à ce que les fraises deviennent translucides et tendres. (Le melon cuit un peu plus vite) • Ajoutez le jus du deuxième citron. Donnez un bouillon. Vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide • Cette confiture donne beaucoup d'écume. Mettez une petite noisette de beurre et mélangez • Arrêtez la cuisson, récupérez les moitiés de citrons, ajoutez la vanille en poudre, mélangez et attendez que l'écume retombe avant de mettre en pots • Couvrez à chaud.

Cette recette peut être réalisée avec des framboises. Comptez moitié moins de framboises que de melon.



CONFITURE DE MELON D'ESPAGNE À LA MENTHE

2 melons d'Espagne • les 2/3 de leur poids en sucre
1 verre d'eau
1 citron • 20 brins de menthe

Pelez les melons, coupez la chair en dés et pesez-la. Comptez 750 g de sucre par kilo de melon • Prélevez le zeste du citron avec un couteau économe, coupez le citron en deux et exprimez son jus • Dans la bassine à confitures, préparez un sirop avec le sucre, l'eau et le jus de citron. Secouez la bassine sans remuer pendant la dissolution du sucre. Lorsque l'ébullition est atteinte, et tout le sucre dissous, augmentez la puissance du feu. Quand de petites perles se forment sur toute la surface de la bassine, ajoutez le melon, les moitiés de citron pressé et la menthe bien ficelée en bouquet. Laissez cuire sur feu vif en remuant, jusqu'à ce que les morceaux de melon soient translucides (cela peut demander 45 minutes si le melon est très juteux) • Vérifiez la cuisson, retirez le bouquet de menthe et les moitiés de citron pressé • Mettez en pots et couvrez à chaud.

Si vous souhaitez un parfum de menthe plus prononcé, lavez quelques petites feuilles, séchez les soigneusement et déposez-en une dans chaque pot rempli à moitié, avant de recouvrir de confiture.

CONFITURE DE MELON AUX PRUNES

Préparation : *en 2 jours*

2 melons • 1 kg de prunes jaunes
2 citrons
1,5 kg environ de sucre
50 g de gingembre confit
1 verre à liqueur de liqueur de noyaux
ou d'eau-de-vie de prune

Lavez, dénoyautez les prunes et pesez-les • Coupez les melons, évidez-les et épluchez-les. Coupez leur chair en dés de 2 cm de côté. Pesez-les également. Comptez 750 g de sucre pour 1 kg de fruits • Lavez et brossez un citron non traité ; coupez-le en deux pour exprimer le jus • Dans une terrine, mettez les fruits, les deux moitiés de citron pressé, le jus de citron. Ajoutez le gingembre coupé finement et le sucre. Laissez macérer au moins 12 heures en remuant de temps en temps • Le lendemain, égouttez les fruits sur une passoire. Recueillez le jus et le sucre qui reste dans la bassine à confitures, ainsi que les deux demi-citrons • Faites épaissir sur feu vif. Quand le sirop nappe la cuiller, ajoutez les fruits et faites cuire, toujours sur feu vif, en remuant jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides et tendres • Vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide et ajoutez le jus du deuxième citron. Redonnez un bouillon • Arrêtez la cuisson pour que l'écume tombe, ajoutez la liqueur de noyaux, mélangez bien. Repêchez les moitiés de citrons et mettez en pots • Couvrez à chaud.

☞ Dans cette excellente recette d'été, les prunes jaunes peuvent être remplacées par des reines-claudes ou des mirabelles.



CONFITURE DE MELON D'EAU CARAMELISÉE

2,5 kg de pastèque
2 kg environ de sucre
4 oranges non traitées

Épluchez et coupez la pastèque en tranches. Retirez les pépins et les filaments du centre • Lavez les oranges en les brossant vigoureusement • Mettez dans l'autocuiseur les oranges non pelées, coupées en deux, et les tranches de pastèque. N'ajoutez pas d'eau car cette opération a pour but de faire rendre leur eau aux fruits. Faites cuire en pression, et comptez 3 minutes à partir de la rotation de la soupape. Égouttez • Coupez les demi-oranges en morceaux et hachez tous les fruits au mixeur, ou au hachoir à viande, pour obtenir une purée onctueuse • Pesez cette purée et comptez 800 g de sucre par kilo de purée de fruits • Mettez la purée dans la bassine à confitures, ajoutez le sucre, tournez à la spatule de bois et faites cuire sur feu moyen jusqu'à ce que la cuiller laisse dans le fond de la bassine la trace de son passage (plus d'1 heure) • Quand la confiture commence à caraméliser, mettez en pots et couvrez aussitôt.

☞ Selon votre goût ou les fruits dont vous disposez, vous choisirez une pastèque rouge ou une pastèque verte.

CONFITURE DE PASTÈQUE AU CITRON

1 grosse pastèque
2 kg environ de sucre en morceaux
50 cl d'eau
3 gros citrons non traités
1 pincée de vanille en poudre

Coupez la pastèque en tranches. Posez-les sur une planche. A l'aide d'un couteau tranchant, pelez-les. Coupez-les en cubes réguliers d'environ 2 cm. Ne gardez que la chair bien ferme, en éliminant la partie spongieuse contenant les graines ● Faites blanchir 2 minutes ces cubes dans l'eau bouillante légèrement salée. Égouttez. Pesez les cubes et comptez 800 g de sucre par kilo ● Lavez et brossez 2 citrons. Prélevez le zeste avec une râpe à gruyère. Coupez les citrons en deux en gardant leur peau blanche et exprimez leur jus ● Dans la bassine à confitures, préparez un sirop avec les morceaux de sucre imbibés d'eau et le jus des citrons. Réglez un feu moyen tant que la totalité du sucre n'est pas dissoute. Ne remuez pas, mais secouez la bassine. Quand le sirop devient limpide, vous pouvez augmenter le feu. Faites bouillir franchement en vérifiant la cuisson. Le sirop est à point quand une goutte prélevée à la cuiller et versée dans un bol d'eau froide forme une boule molle et gluante ● Mettez la pastèque et les zestes râpés. Faites cuire à feu vif jusqu'à ce que les fruits soient translucides (cela peut demander 20 minutes) ● Ajoutez le jus du troisième citron et la vanille en poudre ● Vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide ● Mettez en pots aussitôt et couvrez à chaud.

☞ On trouve dans le Midi de la pastèque blanche, idéale pour réussir cette recette.

CONFITURE DE POTIRON AUX ÉPICES

Préparation : *en 2 jours*

2 kg de potiron
1,8 kg environ de sucre
2 citrons
1 pincée de muscade en poudre
1 pincée de cannelle en poudre

Coupez le potiron en tranches. Retirez les graines et les filaments qui les entourent ● Posez chaque tranche sur la planche à découper et, à l'aide d'un grand couteau tranchant, enlevez la peau ● Coupez la pulpe en petits morceaux réguliers ● Pesez les morceaux et comptez 900 g de sucre par kilo ● Prélevez le zeste des citrons en gardant la peau blanche. Coupez les citrons en rondelles minces, et les rondelles en 6 ou 8 morceaux ● Faites macérer le potiron, le sucre et les morceaux de citron pendant au moins 12 heures dans une grande terrine. Remuez de temps en temps pour activer la dissolution du sucre ● Le lendemain, égouttez le potiron au citron. Recueillez le jus et le sucre ● Faites cuire ce sirop dans la bassine à confitures sur feu très vif jusqu'à ce qu'il épaississe. Ajoutez les morceaux de potiron et de citron, et faites cuire jusqu'à que le potiron se délite et devienne tendre ● Ajoutez les épices, redonnez un bouillon et vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide. Arrêtez la cuisson pour que l'écume retombe ● Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Si vous aimez, vous pouvez ajouter un peu de gingembre confit râpé.





CONFITURE DE POTIMARON AUX TOMATES

Préparation : *en 2 jours*

1 potimaron d'1,5 kg environ
1 kg de tomates rouges
2 kg environ de sucre
2 citrons
1 pincée de noix de muscade

Coupez le potimaron en grosses tranches à l'aide d'un grand couteau. Posez chaque tranche sur une planche à découper et enlevez la peau avec le grand couteau. Éliminez les graines et la pulpe qui les entourent ● Coupez le potimaron en très petits morceaux, que vous jetterez quelques minutes dans l'eau bouillante salée. Égouttez et pesez ● Jetez les tomates au fur et à mesure dans l'eau bouillante pour les peler, coupez-les en deux, pressez-les pour éliminer les graines et coupez-les en petits morceaux ● Pesez-les. Comptez 800 g de sucre par kilo de potimaron et de tomates ● Prélevez le zeste d'un citron avec un couteau économe ● Coupez le citron

en deux pour exprimer son jus ● Dans une terrine, faites macérer le potimaron, les tomates, le sucre, le jus de citron et les deux moitiés de citrons pressés. Laissez au moins 12 heures en remuant de temps en temps ● Le lendemain, passez pour recueillir le jus et le sucre. Faites cuire dans la bassine à confitures, sur feu vif, jusqu'à ce que le sirop nappe la cuiller. Ajoutez les légumes et laissez cuire, toujours sur feu vif, en remuant jusqu'à ce que les morceaux deviennent trans-lucides et tendres. Ajoutez le jus du deuxième citron et la muscade ● Vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide ● Arrêtez la cuisson, retirez les moitiés de citrons et mettez en pots aussitôt ● Couvrez à chaud.

Vous pouvez mélanger des tomates vertes avec les rouges.



CONFITURE DE RHUBARBE À LA FRAMBOISE

Préparation : *en 2 jours*

1 kg de rhubarbe épluchée
500 g de framboises
1,2 kg environ de sucre

Épluchez la rhubarbe et coupez-la en petits morceaux. Lavez-les, pesez-les et comptez 800 g de sucre par kilo de fruits ● Triez soigneusement les framboises (il faut impérativement éviter de les laver), pesez-les et comptez 400 g de sucre pour 500 g de framboises ● Faites macérer les fruits pendant au moins 12 heures avec le sucre dans une grande bassine inoxydable. Remuez de temps en temps ● Le lendemain, passez les fruits égouttez-les pour recueillir leur jus. Faites cuire ce jus dans la bassine à confitures placée sur feu très vif en remuant jusqu'à ce que le sirop épaississe (cela peut demander 15 minutes). Quand le sirop nappe la cuiller, ajoutez délicatement les fruits et continuez la cuisson à feu vif en remuant ● Quand les fruits changent de couleur, la rhubarbe devient couleur framboise. Vérifiez la consistance : le sirop tombe en nappe de l'écumoire et fige sur une assiette froide ● Laissez reposer quelques minutes avant de mettre en pots et de couvrir à chaud.

☞ La proportion des deux fruits peut varier, mais sachez que la framboise domine et masque le goût de la rhubarbe.



GELÉE DE RHUBARBE AUX FRAISES

Cette recette est donnée dans le chapitre des Confitures au micro-ondes, page 65.

CONFITURE DE RHUBARBE AU PAMPLEMOUSSE

Préparation : *en 2 jours*

1,5 kg de rhubarbe
1,2 kg de sucre
1 gros pamplemousse rose non traité
150 g de sucre

Coupez la rhubarbe en petits morceaux d'1 cm de long sans l'éplucher. Lavez-la et mettez-la dans une terrine avec le sucre ● Lavez et brossez le pamplemousse. Prélevez le zeste avec un couteau économe, coupez-le en fine julienne et jetez les morceaux dans un peu d'eau bouillante ● Dans une casserole, faites un sirop avec les 150 g de sucre et un peu d'eau. Faites-y confire les zestes de pamplemousse jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents ● Pendant ce temps, pelez le pamplemousse à vif, coupez-le en morceaux et ajoutez-les à la rhubarbe. Laissez macérer au moins 12 heures, en remuant de temps en temps ● Le lendemain, égouttez pour recueillir le jus et le sucre ● Mettez dans la bassine et faites épaissir sur feu vif ● Quand le sirop nappe la cuiller, ajoutez la rhubarbe, le pamplemousse et les zestes confits. Laissez cuire sur feu vif en remuant jusqu'à ce que les morceaux deviennent translucides et se délitent ● Vérifiez alors la consistance du sirop sur une assiette froide. Arrêtez la cuisson ● Mettez en pots aussitôt et couvrez à chaud.

☞ Cette recette m'a été donnée par une habitante de Montreuil-sous-Bois lors de la troisième Fête des Confitures, organisée par la Mairie de Paris au bois de Vincennes en 1996.



CONFITURE DE TOMATES VERTES AU BASILIC

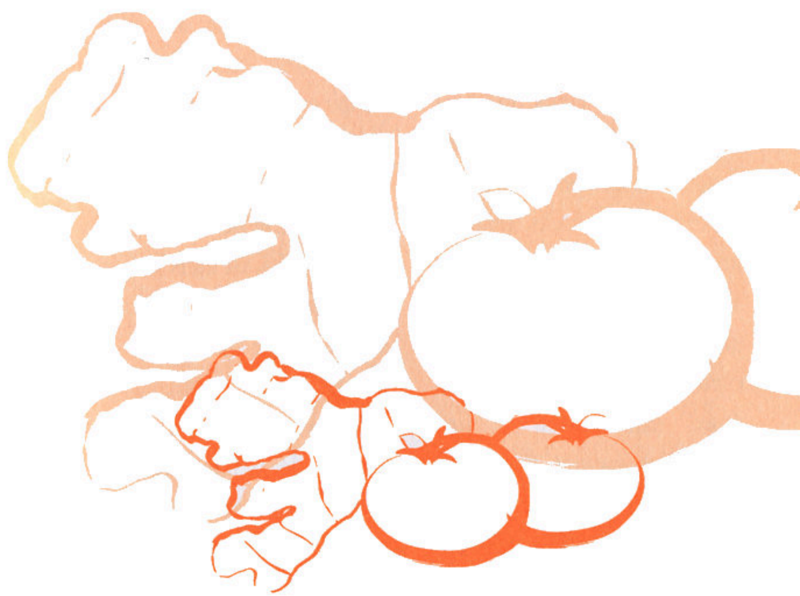
Préparation : *en 2 jours*

2 kg de tomates vertes
2 gros citrons non traités
1 belle branche de basilic
1,750 kg environ de sucre

Lavez soigneusement les tomates. Pelez-les comme des poires avec un bon couteau et coupez-les en rondelles. (Certaines recettes recommandent de les jeter dans l'eau bouillante pour les peler, mais je préfère les peler directement, ce qui ne serait pas possible s'il s'agissait de tomates mûres.) ● Avec un couteau économe, prélevez le zeste d'un citron lavé et brossé soigneusement. Retirez les extrémités et coupez-le en rondelles en conservant la peau blanche ● Pesez les morceaux de fruits et comptez 850 g de sucre par kilo de fruits ● Dans une grande terrine, placez au fond la branche de basilic, soigneusement lavée et séchée. Versez dessus les fruits, puis le sucre et laissez macérer pendant au moins 12 heures en remuant de temps en temps ● Passez les fruits en laissant le jus couler dans la terrine. Versez ce jus dans la bassine à confitures et mettez sur feu vif. Faites cuire en remuant avec l'écumoire jusqu'à ce que le jus transformé en sirop tombe de l'écumoire en nappe (10 à

15 minutes) ● Ajoutez les fruits et laissez cuire, toujours à feu vif, en remuant jusqu'à ce que les fruits deviennent translucides. Ajoutez ensuite le jus du deuxième citron. Redonnez un bouillon, puis vérifiez la cuisson du sirop, qui doit figer sur une assiette froide. A l'aide d'une fourchette, recueillez la branche de basilic ● Mettez en pots et couvrez à chaud.

Vous pouvez remplacer le basilic par du thym ou du gingembre frais râpé, mais avec parcimonie, car ce dernier est très fort.





CONFITURE DE TOMATES VERTES AUX FIGUES

1,5 kg de tomates vertes
1 kg de figues rouges bien mûres
3 citrons
2 kg environ de sucre

Lavez soigneusement les tomates, pelez-les comme des poires avec un bon couteau et coupez-les en petits quartiers ● Lavez également les figues, coupez les queues et la partie supérieure des fruits. Coupez-les en petits quartiers ● A l'aide d'un couteau économe, prélevez le zeste des deux citrons, coupez les citrons en deux, exprimez-en le jus, gardez les moitiés de citrons pressés ● Pesez les fruits et le jus et comptez 800 g de sucre par kilo ● Disposez-les dans une terrine avec le jus de citron et les moitiés de citrons pressés. Recouvrez de sucre et laissez macérer au moins 12 heures en remuant de temps en temps ● Égouttez les fruits dans une passoire fine posée sur une autre terrine. Recueil-lez le jus et mettez-le à cuire sur feu vif dans la bassine à confitures ● Quand le sirop nappe la cuiller (au moins 15 minutes), ajoutez délicatement les fruits avec les moitiés de citrons pressés et faites cuire, toujours sur feu vif, en remuant avec l'écumoire ● Quand tous les fruits deviennent translucides (les tomates sont souvent un peu plus

longues à cuire que les figues), vérifiez la consistance du sirop, qui doit figer sur une assiette froide. Ajoutez le jus du troisième citron ● S'il y a de l'écume, mettez une petite noisette de beurre, redonnez un bouillon et laissez reposer quelques minutes. Repêchez les moitiés de citron ● Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Certaines recettes préconisent d'éplucher les figues. Si elles sont bien mûres, je préfère leur laisser la peau, qui donne plus de goût et empêche les morceaux de se désagréger à la cuisson.



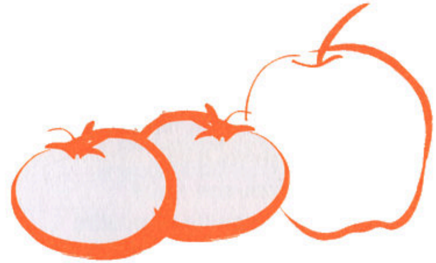
CONFITURE DE TOMATES AUX NECTARINES

Préparation : *en 2 jours*

1 kg de tomates vertes • 1 kg de nectarines ou de pêches
2 oranges • 2 citrons
1,8 kg environ de sucre

Lavez soigneusement les tomates. Pelez-les comme des poires avec un bon couteau et coupez-les en petits quartiers ● Pelez les nectarines et dénoyautez-les. (S'il s'agit de pêches, vous devrez les passer à l'eau bouillante, puis à l'eau fraîche pour les peler.) Coupez les fruits en petites tranches ● A l'aide d'un couteau économe, prélevez le zeste d'1 citron. Exprimez le jus de deux oranges et du citron. Conservez les moitiés de citron pressé ● Pesez fruits et jus et comptez 800 g de sucre par kilo de fruits ● Disposez les fruits, le jus et les deux moitiés de citron pressé dans une terrine. Recouvrez de sucre et faites macérer pendant au moins 12 heures ● Passez les fruits pour recueillir le jus. Faites-le cuire dans la bassine à confitures, placée sur feu très vif, avec les moitiés de citron pressé ● Quand le sirop nappe la cuiller (plus de 15 minutes), ajoutez les fruits et faites cuire en remuant avec l'écumoire jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides ● Ajoutez le jus du deuxième citron et une petite noisette de beurre s'il y a trop d'écume ● Vérifiez la cuisson du sirop sur une assiette froide. Arrêtez le feu. Retirez les moitiés de citron à l'aide d'une fourchette ● Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ L'arôme des pêches domine ; on peut donc modifier les proportions si l'on préfère le goût de la tomate. Vous pouvez aussi mélanger tomates vertes et tomates rosées, ou encore réaliser la recette avec tomates rouges et pêches blanches, en aromatisant avec de la cannelle.



CONFITURE DE TOMATES ROUGES À LA POMME

2 kg de tomates rouges
1 kg de pommes, vertes de préférence
1 citron non traité
2 kg environ de sucre
1 pincée de vanille en poudre
1 petit verre de rhum (facultatif)

Faites blanchir les tomates puis passez-les rapidement sous l'eau froide pour les peler. Coupez-les en morceaux et pesez-les ● Pelez les pommes, coupez-les en demi-quartiers et pesez-les ● Comptez 800 g de sucre par kilo de fruits ● Mettez les fruits dans la bassine à confitures. Ajoutez le sucre et le zeste du citron bien lavé. Faites cuire sur feu moyen jusqu'à ce que les fruits cuits dans le sirop deviennent transparents et se délitent (au moins 45 minutes selon la maturité des fruits et la puissance du feu) ● En fin de cuisson, ajoutez le jus de citron, le rhum et la vanille en poudre. Retirez le zeste du citron ● Vérifiez la prise du sirop sur une assiette froide ● Mettez en pots et couvrez à chaud.

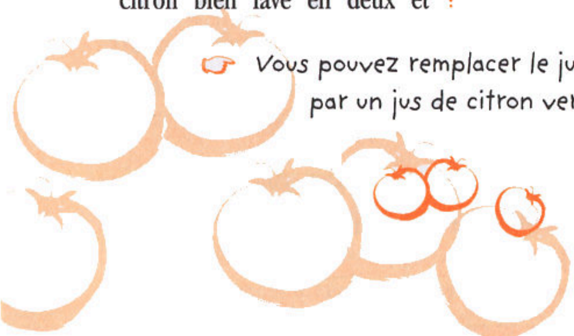
☞ La vanille peut être remplacée par 1 cuillerée à soupe de miel.

CONFITURE DE TOMATES CERISES

2 kg de petites tomates cerises bien rouges
1,6 kg de sucre en morceaux
2 verres d'eau
1 citron non traité
1 pincée de vanille en poudre
1 pincée de cannelle

Lavez et équeutez les tomates. Mettez-les à sécher sur un torchon fraîchement repassé ● Mettez l'eau et le sucre dans la bassine à confitures et faites chauffer jusqu'à l'ébullition, en secouant la bassine pour que le sucre s'imbibe bien. A l'ébullition, augmentez la chaleur et laissez le sucre se concentrer, en le surveillant, jusqu'au stade du boulé (le moment ou une goutte de sirop, versée dans un bol d'eau froide, forme une boule malléable) ● Coupez le citron bien lavé en deux et prélevez le zeste ● Jetez les petites tomates entières et les moitiés de citrons pressés dans la bassine à confitures, et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient translucides (45 minutes au moins). Ajoutez le jus du citron, la vanille et la cannelle ● Vérifiez la consistance sur une assiette froide. Redonnez un bouillon, retirez les moitiés de citrons pressés ● Mettez en petits pots en répartissant les tomates dans les pots ● Couvrez à chaud.

Vous pouvez remplacer le jus de citron par un jus de citron vert.



La recette de l'expert

Recette de Marie-Annick Jansen, membre de l'Ordre mondial des Confituriers de Gesvres, instigatrice de cet ordre et passionnée de confitures.

CONFITURE DE POTIRON AUX ABRICOTS SECS

Préparation : *en 3 jours*

1/2 potiron (Muscade de Provence) de 2,5 kg
500 g d'abricots secs
1 verre de vin blanc sec
1 gousse de vanille
le zeste râpé d'1 orange non traitée
2 citrons • 1 pamplemousse
1 petit verre de whisky
2,5 kg de sucre cristallisé

Quarante huit heures avant de faire la confiture, mettez les abricots à tremper dans de l'eau bouillante (du thé ou du tilleul) ● Le jour même, égouttez les abricots et conservez le liquide de trempage ● Coupez le potiron en cubes après avoir retiré l'écorce. Faites cuire ces cubes dans le jus de macération des abricots avec le vin blanc pendant 20 à 30 minutes. Passez ensuite au moulin à légumes (grosse grille) ● Mettez la pulpe obtenue (environ 2 kg) dans la bassine à confitures avec les abricots coupés en dés, le sucre, le zeste de l'orange, le jus des citrons, le jus de pamplemousse et la gousse de vanille fendue. Faites cuire environ 40 minutes. Ajoutez le whisky 10 minutes au moins avant la fin de la cuisson ● Mettez en pots et couvrez à chaud.

CONFITURES DE MÉNAGE

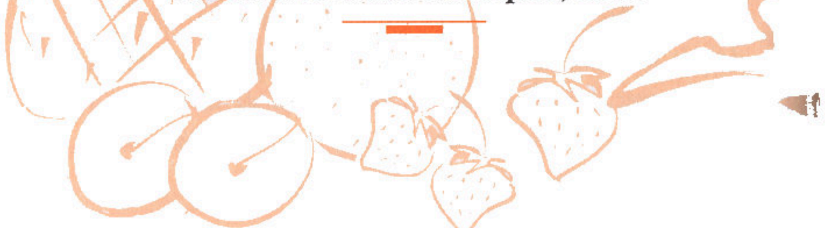
Retrouvées dans les carnets de nos grands-mères, citées dans les livres de recettes datant du siècle dernier, ces recettes étaient mises au point par chaque « ménagère » en fonction de la saison, des ressources du jardin ou des restes de fruits d'une autre confiture.

Enrichis que nous sommes aujourd'hui par les agrumes et les fruits exotiques, créez au fil des saisons vos propres recettes sur le modèle de celles qui suivent, en mariant les fruits de couleur et de texture opposées, ceux qui se liquéfieront à la cuisson et ceux qui se solidifieront dans la même confiture.

Le jeu consiste à mélanger plus de trois fruits, plus ou moins acides et plus ou moins riches en pectine.

Comptez entre 800 g et 1 kg de sucre par kilo de fruits. Un jus de citron en fin de cuisson conservera leur couleur. Un citron, coupé en rondelles, facilitera leur gélification.

Les confitures qui marient les fruits d'une même famille ont été classées à la fin de chaque chapitre : confiture de quatre fruits rouges, confiture de trois agrumes, confiture de fruits exotiques, etc...



CONFITURE DE MÉNAGE DU PRINTEMPS

Préparation : *en 3 jours*

1 kg de fraises
1 kg d'abricots
1 kg de rhubarbe • 1 melon
2 kg de sucre

Premier jour

Pelez les tiges de rhubarbe et coupez-les en petits morceaux réguliers. Lavez-les • Pelez le melon, éliminez les graines, détaillez sa chair en cubes • Dans une grande terrine, faites macérer la rhubarbe et le melon avec le sucre pendant au moins 12 heures.

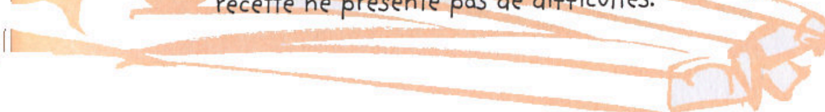
Deuxième jour

Videz le jus et les fruits macérés dans la bassine à confitures. Portez à ébullition en remuant fréquemment pendant environ 10 minutes • Ajoutez les abricots lavés, dénoyautés et coupés en deux • Laissez reprendre l'ébullition pendant 5 minutes et ajoutez les fraises lavées et débarrassées de leur pédoncule • Donnez un bouillon, reversez dans une grande terrine et laissez en attente jusqu'au lendemain.

Troisième jour

Reversez la macération dans la bassine à confitures. Terminez la cuisson jusqu'à ce que les fruits soient translucides et tendres et que le sirop ait épaissi • Vérifiez sa consistance sur une assiette froide. Arrêtez la cuisson, attendez que l'écume disparaisse • Mettez en pots et couvrez à chaud.

Malgré une réalisation étalée sur trois jours, cette recette ne présente pas de difficultés.



CONFITURE DE MÉNAGE À TROIS FRUITS

Préparation : *en 2 jours*

1 kg d'abricots bien mûrs • 1 melon
300 g de framboises
1 pincée de vanille en poudre
1 citron non traité
1,8 kg de sucre environ

Lavez, séchez et dénoyautez les abricots. Coupez-les en quatre. Coupez le melon, épépinez-le, recueillez sa chair et coupez-la en dés • Pesez et comptez le même poids en sucre + 200 g • Lavez et brossez le citron, coupez-le en deux, exprimez son jus et gardez les deux moitiés • Dans une terrine, faites macérer les fruits avec le sucre, en remuant de temps en temps • Le lendemain, passez les fruits pour recueillir le jus sucré. Mettez-le dans la bassine à confitures, avec les deux moitiés de citrons pressés et portez à ébullition vive • Quand le sirop épaissit, mettez les dés de melon et les abricots. Au bout de 10 minutes environ, ajoutez les framboises et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les fruits deviennent translucides • Quand la confiture épaissit, vérifiez sa consistance sur une assiette froide. (Elle doit être un peu coulante mais non liquide). Récupérez les moitiés de citrons à l'aide de l'écumoire • Arrêtez la cuisson, laissez retomber l'écume et mettez en pots • Couvrez à chaud.

☞ Les abricots peuvent être remplacés par des pêches jaunes, des nectarines ou des brugnons.

GELÉE DE FRUITS À L'ANGLAISE

1 kg de tiges de rhubarbe
500 g de groseilles rouges
500 g de groseilles à maquereau
500 g de cassis
500 g de framboises
2 kg environ de sucre

Coupez les tiges de rhubarbe en petits morceaux sans les éplucher. Lavez les morceaux et faites-les cuire avec 2 verres d'eau dans une casserole, sur feu doux, pendant 15 minutes environ • Quand les tiges sont bien tendres, faites-les égoutter sur une passoire au tamis fin, en pressant pour recueillir le maximum de jus • Par ailleurs, lavez groseilles et cassis sans les égrener. Triez avec soin les framboises • Mettez tous les fruits rouges dans la bassine à confitures, ajoutez 25 cl d'eau et faites chauffer vivement, en pressant avec l'écumoire pour faire éclater les fruits. Filtrez sur la passoire fine pour recueillir le jus • Mélangez le jus des baies et le jus de rhubarbe. Mesurez-le et comptez le même volume de sucre • Remettez le jus et le sucre dans la bassine à confitures et faites cuire à feu vif en remuant. (Il faut au moins 15 minutes pour que le sirop épaississe et nappe l'écumoire) • Vérifiez sa consistance sur une assiette froide. Arrêtez la cuisson • Mettez en pots et couvrez dès que la gelée prend.

☞ Un des fruits indiqués peut être remplacé par des fruits sauvages (mûres, myrtilles ou baies de sureau).

CONFITURE DE MÉNAGE D'ÉTÉ

1 kg de pêches jaunes ou de nectarines
1 kg de fraises ou de framboises (ou mélange des deux)
1 kg de poires
2,2 kg environ de sucre en morceaux • 50 cl d'eau
2 citrons • 1 pincée de vanille en poudre

Prélevez le zeste d'un citron, coupez-le en deux et exprimez le jus. Conservez les deux moitiés de citron pressé • Dénoyautez les pêches, pelez-les, coupez-les en tranches fines dans une terrine. Couvrez-les du jus de citron et des deux moitiés de citron pressé • Pelez les poires, coupez-les en quatre, retirez les cœurs et les pépins, débitez-les en tranches et ajoutez-les aux pêches • Lavez les fraises et retirez les pédoncules. Triez soigneusement les framboises • Pesez séparément pêches et poires et fruits rouges. Comptez 800 g de sucre en morceaux par kilo de fruits préparés • Humectez le sucre avec de l'eau (environ 50 cl) dans la bassine à confitures et préparez un sirop en secouant la bassine sans remuer. Quand tout le sucre est dissous, augmentez la puissance et faites cuire au boulé. Le sirop épaissit. Vérifiez sa cuisson en versant une goutte de sirop dans un bol d'eau froide : en refroidissant, elle forme sous le doigt une boule malléable • Quand le sirop est à point, ajoutez les pêches et les poires préparées et les deux moitiés de citron pressé. Faites cuire sur feu vif pendant 15 minutes environ, en remuant • Ajoutez les framboises et les fraises. Faites cuire encore, toujours en remuant, jusqu'à ce que les fruits soient translucides et tendres • Ajoutez le jus du deuxième citron, mélangez et vérifiez la consistance du sirop. Arrêtez la cuisson et repêchez les moitiés de citrons. S'il y a de l'écume, mettez une petite noisette de beurre et redonnez un bouillon • Mettez en pots et couvrez à chaud.

Selon la saison et les ressources en fruits dont vous disposez, vous pouvez utiliser des pêches blanches ou du melon.

CONFITURE DE PÊCHES AUX BANANES ET FRAMBOISES

Préparation : *en 2 jours*

2 kg de pêches • 3 bananes
200 g de framboises • 2 citrons
1,5 kg environ de sucre

Lavez et brossez les citrons • Épluchez et dénoyautez les pêches. (Si elles sont difficiles à éplucher, passez-les quelques minutes à l'eau bouillante avant de les peler.) Coupez-les en lamelles et mettez-les dans une terrine avec le sucre, le jus d'un citron et les deux moitiés de ce citron pressé • Faites macérer pendant au moins 12 heures, en remuant de temps en temps • Mettez les pêches et leur jus de macération dans la bassine à confitures avec les deux moitiés de citron. Portez à ébullition et laissez cuire sur feu vif environ 15 minutes en remuant souvent • Pelez les bananes, écrasez-les à la fourchette, ajoutez-les aux pêches et faites cuire encore 10 minutes. Ajoutez enfin les framboises et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que tous les fruits soient translucides et se délitent • Ajoutez le jus du deuxième citron, mélangez. Vérifiez la consistance du sirop. Repêchez les moitiés de citron pressé • Mettez en pots et couvrez à chaud.

Les pêches peuvent être mélangées : blanches, jaunes, nectarines, brugnons ou pêches de vigne en automne.

CONFITURE DE MÉNAGE DE SEPTEMBRE

Préparation : *en 2 jours*

1 kg de pommes acides
1 kg de poires (Williams ou Guyot)
1 kg de reines-claudes
2 kg environ de sucre
1 pincée de vanille en poudre ou de cannelle

Épluchez pommes et poires et enlevez cœurs et pépins. Coupez les fruits en lamelles minces ● Pesez et comptez 800 g de sucre par kilo de fruits. Mettez aussitôt dans une grande terrine avec le sucre ● Lavez les prunes, dénoyautez-les, coupez-les en deux, pesez les et comptez 750 g de sucre par kilo de reines-claudes ● Ajoutez les prunes et leur sucre à la macération et laissez pendant au moins 12 heures (24 heures si vous voulez que les pommes restent entières à la cuisson). Remuez de temps en temps à l'aide d'une spatule en bois ● Le lendemain, égouttez les fruits sur une passoire et faites cuire le jus dans la bassine à confitures, jusqu'à ce qu'il épaississe ● Ajoutez les fruits et faites cuire sur feu vif, en remuant, jusqu'à ce que les prunes changent de couleur et que les poires et les pommes deviennent translucides. (La confiture, quand elle est cuite, prend une couleur ambrée.) Vérifiez la cuisson, aromatisez à la vanille en poudre, mélangez bien ● Mettez en pots et ouvrez aussitôt.

☞ Les reines-claudes peuvent être remplacées par des prunes rouges ou des mirabelles. Dans ce dernier cas, il faudra ajouter le jus d'1 pamplemousse pour « désucrer » la mirabelle.





CONFITURE DE FIN D'ÉTÉ

1 kg de reines-claudes
1 kg de quetsches
2 pamplemousses non traités
50 cl d'eau
1 kg de pastèque ou de melon d'eau
1 gousse de vanille fendue
2,5 kg environ de sucre en poudre

Lavez et brossez vigoureusement les pamplemousses. Hachez-les finement en recueillant le jus qui s'écoule ● Mettez les pamplemousses hachés (zeste, chair, jus) dans la bassine à confitures avec 50 cl d'eau et ajoutez la gousse de vanille fendue. Portez à ébullition et faites cuire doucement 20 minutes ● Pendant ce temps, lavez, dénoyautez et coupez les prunes en deux, pelez la pastèque, ôtez les pépins et coupez sa chair en petits cubes. Pesez ces fruits. Comptez le même poids de sucre ● Ajoutez le sucre aux pamplemousses dans la bassine à confitures. Mélangez, puis ajoutez les prunes et les cubes de pastèque. Faites cuire sur feu vif en remuant souvent, jusqu'à ce que les fruits changent de couleur, soient tendres et translucides (cela peut demander 30 minutes) ● Vérifiez la cuisson et retirez la vanille ● Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Le pamplemousse apporte une petite note amère qui rend la confiture moins sucrée et la pastèque lui donne une belle couleur.

CONFITURE DE MÉNAGE D'AUTOMNE

2 pamplemousses
1 kg de raisin blanc (Gros vert)
1 kg de pastèque • 1 kg de mirabelles
2,5 kg de sucre
1 bâton de cannelle
1 citron
quelques noisettes fraîches

Lavez les pamplemousses en les brossant vigoureusement. Hachez-les finement (pulpe et écorce) et recueillez le jus qui s'écoule • Égrappez le raisin, lavez les grains et faites-les éclater avec 1/2 verre d'eau dans la bassine à confitures. Passez au moulin à légumes pour recueillir le jus • Lavez, dénoyautez et coupez les mirabelles en deux • Mettez dans la bassine à confitures les pamplemousses hachés, le jus de raisin, 2 verres d'eau et le bâton de cannelle. Faites cuire pendant 20 minutes environ, sur feu moyen, en remuant de temps en temps • Pendant ce temps, épluchez la pastèque, coupez sa chair en petits cubes et pesez-en 1 kg. Cassez les noisettes et retirez leur peau si nécessaire • Ajoutez dans la bassine à confitures le sucre, les mirabelles et les cubes de pastèque • Continuez la cuisson sur feu assez vif et mélangez jusqu'à ce que les fruits soient translucides et les morceaux de pamplemousses tendres (cela peut demander 30 minutes). Ajoutez à ce moment les noisettes et le jus de citron • Vérifiez la consistance du sirop et enlevez la cannelle. Arrêtez la cuisson, attendez que l'écume retombe • Mettez en pots et couvrez à chaud.

Vous pouvez faire éclater les raisins en les plaçant 5 minutes dans un bol couvert au four à micro-ondes.

CONFITURE DE MÉNAGE À LA PASTÈQUE

Préparation : *en 2 jours*

1 pastèque moyenne
4 poires (Louise Bonne, Beurré Hardy ou Comice)
4 oranges non traitées
2 kg environ de sucre • 1 citron vert
1 pincée de vanille en poudre
1 verre à liqueur de rhum blanc (facultatif)

Pelez la pastèque, retirez ses graines et coupez sa chair en cubes de 2 cm • Lavez et brossez les oranges. Prélevez le zeste d'une orange et coupez-le en fines lamelles. Pelez les autres également à vif, en laissant leur peau blanche. Coupez-les en rondelles fines • Pelez, épépinez et coupez les poires en lamelles. Pesez tous les fruits et comptez 800 g de sucre par kilo de fruits • Disposez les poires dans le fond d'une grande terrine. Recouvrez-les des oranges et de la chair de pastèque. Ajoutez le sucre et faites macérer au moins 12 heures, en remuant de temps en temps • Égouttez les fruits sur une passoire et recueillez le jus, que vous ferez cuire dans la bassine à confitures sur feu vif • Quand il commence à épaissir, ajoutez les fruits et la pastèque. Faites cuire en remuant sans arrêt jusqu'à ce que les oranges soient tendres. (Les autres fruits seront plus vite cuits.) • Ajoutez le jus de citron vert, la vanille en poudre et le rhum blanc. Redonnez un bouillon, vérifiez la consistance du sirop • Mettez en pots, en répartissant les oranges, pour une jolie présentation.

Vous pouvez varier les proportions d'oranges et de poires, ou les remplacer par des mandarines ou des pamplemousses roses épluchés.



CONFITURE DE RHUBARBE INSOLITE

1 kg de rhubarbe
3 oranges • 3 bananes
2 citrons
1,5 kg environ de sucre

Épluchez la rhubarbe, coupez-la en petits morceaux, que vous laverez et égoutterez ● Pelez les oranges à vif et coupez-les en rondelles ● Pressez le jus d'1 citron ● Pelez les bananes, coupez-les en rondelles et mettez-les aussitôt dans le jus de citron ● Pesez ces fruits et comptez leur poids en sucre ● Mettez les fruits dans la bassine à confitures et faites-les cuire en compote (environ 15 minutes). Ajoutez le sucre, mélangez et faites cuire doucement jusqu'à dissolution complète du sucre. A ce moment, augmentez le feu et faites cuire jusqu'à ce que la confiture épaississe ● Vérifiez sa consistance, ajoutez le jus du deuxième citron, donnez un bouillon ● Mettez en pots. Couvrez à chaud.

☞ Les oranges peuvent être remplacées par cinq clémentines et les citrons par des citrons verts.

CONFITURE DE LA SAINT-ÉLOI

Préparation : *en 2 jours*

1 pastèque moyenne • 4 oranges • 2 citrons
2 prunes • 1 pomme • 1 poire
2 nectarines • 1 coing (facultatif)
1,5 kg de sucre environ • 1 pincée de vanille en poudre
1 cuillerée à soupe de liqueur de fruits rouges

Pelez la pastèque, retirez ses graines et coupez sa chair en cubes de 2 à 3 cm. Pelez les oranges à vif et coupez-les en lamelles ● Avec un couteau économe, prélevez le zeste d'1 citron, puis coupez ce citron en deux pour en extraire le jus. Conservez les moitiés de citron, coupez-les en deux pour obtenir quatre quartiers ● Lavez les prunes et les nectarines. Dénoyautez les prunes, coupez-les en deux et les nectarines en quartiers ● Pelez pomme, poire, coing et coupez-les en petits morceaux. Pesez tous ses fruits et comptez 800 g de sucre par kilo de fruits ● Faites macérer ces fruits au moins 12 heures, par couches, dans une terrine avec le sucre, les quartiers de citron et le jus de citron. Remuez de temps en temps ● Le lendemain, passez les fruits pour recueillir le jus. Mettez-le dans la bassine et faites-le épaissir sur feu vif. Ajoutez les fruits et faites cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides et tendres (cela peut demander plus de 30 minutes) ● Quand la confiture vous semble à point, vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide. Ajoutez le jus du deuxième citron et la vanille en poudre, redonnez un bouillon. Retirez les quartiers de citron ● Arrêtez le feu, laissez un peu refroidir avant d'ajouter la liqueur de fruits rouges. Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ La pastèque donne une couleur magnifique à cette confiture. Vous pouvez en remplacer une partie par quelques tomates vertes de votre jardin.

CONFITURE DE MA GRAND-MÈRE

Préparation : *en 2 jours*

1 kg de poires (Louise Bonne ou Beurré Hardy)
1 kg de pommes (Reinettes)
500 g de figues fraîches • 2 kg de pastèque
2 kg de sucre environ • 150 g de cerneaux de noix
3 citrons • 1 pincée de vanille en poudre

Pelez et épépinez les poires, les pommes et la pastèque. Lavez les figues et enlevez leur queue et la partie blanche sans les peler. Coupez tous ces fruits en morceaux réguliers. Pesez-les et comptez leur poids en sucre • Mettez-les dans une terrine en alternant fruits et sucre • Coupez un citron en tranches très fines en éliminant les extrémités. Mettez ces tranches à macérer avec les autres fruits. Ajoutez-leur le jus du deuxième citron • Laissez macérer au frais et à l'abri du soleil au moins 12 heures. Remuez de temps en temps à la spatule de bois • Le lendemain, passez les fruits pour recueillir le jus et le sucre qui ne serait pas dissous. Mettez-les dans la bassine à confitures et faites cuire, à feu vif, jusqu'à ce que le sirop épaississe • Ajoutez les fruits et faites les cuire, toujours sur feu vif, en remuant jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres et translucides (cela peut demander 20 minutes) • Vérifiez la consistance du sirop sur une assiette froide. Ajoutez le jus du troisième citron et la vanille en poudre. Redonnez un bouillon. Arrêtez la cuisson. S'il y a de l'écume, mettez une petite noisette de beurre et redonnez un bouillon • Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Vous pouvez aromatiser d'un peu d'eau de fleur d'oranger ou d'un verre à liqueur de cognac, d'armagnac ou de calvados, au moment où vous mettez la vanille et le jus de citron. Ma grand-mère ajoutait un verre de cidre.

CONFITURE TOUS FRUITS

2 kg de fruits (mélange d'abricots, cerises, groseilles, prunes, fraises, framboises)
2 kg environ de sucre en morceaux
1 verre d'eau
1/2 cuillerée à café de gingembre confit

Lavez, épluchez, dénoyautez et coupez les fruits en morceaux, si nécessaire. Pesez-les et comptez 800 g de sucre par kilo de fruits • Dans la bassine à confitures, préparez un sirop avec les morceaux de sucre et l'eau. Secouez la bassine sans remuer. Quand tout le sucre est dissous, augmentez la chaleur et cuisez au boulé (une goutte de sirop prélevée à l'écumoire et mise dans un bol d'eau froide doit former une boule) • Ajoutez les cerises, les prunes et les abricots. Faites bouillir pendant 5 minutes • Ajoutez ensuite les fruits tendres (groseilles, fraises, framboises). Faites encore cuire 10 minutes en remuant • Quand les fruits sont translucides et tendres, retirez-les à l'aide de l'écumoire. Laissez concentrer le sirop. Ajoutez le gingembre coupé très fin • Vérifiez la consistance du sirop qui fige sur une assiette froide. Remettez les fruits et mélangez. S'il y a de l'écume, mettez une noisette de beurre • Mettez tout de suite en pots et couvrez à chaud.

☞ Cette recette est très utile pour utiliser la récolte d'un petit jardin.



CONFITURE DE MÉNAGE D'HIVER

3 oranges non traitées
1 pamplemousse non traité • 2 citrons
1 kg de poires • 1 kg de potiron
150 g de raisins de Smyrne
10 cl de rhum
2,250 kg de sucre
1 l d'eau

Lavez les oranges et le pamplemousse en les brossant dans de l'eau chaude. Hachez-les finement au hachoir à viande • Recueillez le jus qui s'écoule. Mettez les fruits hachés et leur jus dans une grande casserole inoxydable. Ajoutez 1 litre d'eau, couvrez et faites bouillir 20 minutes • Pendant ce temps, lavez les raisins secs, séchez-les et faites-les macérer dans le rhum • Pelez la tranche de potiron et coupez sa chair en morceaux. Pelez les poires et coupez-les également en tranches fines, arrosez-les du jus d'1 citron • Après la cuisson partielle des agrumes, pesez-les avec leur jus. Versez-les dans la bassine à confitures. Ajoutez, après les avoir pesés, les poires et les morceaux de potiron. Comptez 850 g de sucre par kilo de fruits et leur jus • Faites cuire sur feu moyen jusqu'à ce que les fruits deviennent translucides et que les morceaux d'agrumes soient tendres. Ajoutez les raisins et le rhum. Poursuivez la cuisson quelques minutes, sans cesser de remuer • Vérifiez la consistance du sirop. Ajoutez le jus du deuxième citron. Remuez et arrêtez le feu. • Attendez quelques minutes avant de mettre en pots et couvrez à chaud.

Le jus de citron ajouté en fin de cuisson peut être celui d'un citron vert.

La recette de l'expert

Recette de Francis Miot, maître-confiturier.

Cet artisan confiturier, plusieurs fois élu meilleur confiturier de France, a ouvert un Musée de la confiture 51 avenue du Maréchal Joffre 64000 PAU (Tel. 05 59 27 69 51). Ouvert toute l'année le lundi de 14 h à 19 h et du mardi au samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 19 h.



RECETTE MYSTÈRE DU CHEF

(Une confiture de fruits jaunes qui devient verte !)

500 g d'abricots • 500 g de pêches
500 g de mangues
250 g de purée de fruits de la passion
250 g d'ananas • 1 citron non traité
1,5 kg de sucre
1 petite gousse de vanille (ou 1 sachet de sucre vanillé)
1 pincée de cannelle
1 verre à liqueur de curaçao bleu

Lavez soigneusement le citron, coupez-le en deux et pressez-le pour recueillir le jus • Dans la bassine à confitures, faites cuire le sucre avec un peu d'eau, le jus de citron, la cannelle et la vanille jusqu'au boulé (un peu de sirop versé dans un bol d'eau froide forme une boule entre les doigts) • Ajoutez les fruits, pesés une fois préparés et les deux moitiés de citron déjà pressés • Portez à ébullition et laissez cuire 15 à 20 minutes. Retirez les deux demi-citrons. Ajoutez le verre de curaçao bleu et mélangez. (Sous l'effet du curaçao bleu, la confiture de fruits jaunes va tourner au vert) • Remplissez les pots au ras bord, fermez et retournez jusqu'à complet refroidissement.

CONFITURES DE FLEURS ET HERBES

L'utilisation des fleurs en cuisine remonte à la plus haute antiquité : les Romains en parfumaient leurs plats et leurs boissons. Certains pays d'Orient proposent, aujourd'hui encore, de nombreux plats contenant des fleurs. Les confitures et gelées de pétales de roses sont courantes en Allemagne et en Europe de l'Est. C'est aussi la spécialité de la ville de Provins.



La confiture de roses, qui est une simple gelée parfumée, devient une merveille lorsqu'on la fait avec des fruits. Il existe deux manières de procéder :

avec des pétales frais :

éliminez d'abord le bas des pétales (l'onglet), qui reste dur après la cuisson et mettez-les dans une casserole. Couvrez-les d'eau froide, ajoutez du jus de citron, (1/2 citron pour 250 g de pétales) et laissez macérer jusqu'à ce que l'eau se colore. Retirez les pétales avec une écumoire et laissez-les s'égoutter sur un papier absorbant. Mettez-les dans la confiture de fruits en cours de cuisson (ou au début s'il s'agit d'un fruit qui cuit très vite) ;

avec des pétales séchés :

jetez-les dans une grande casserole d'eau bouillante, laissez 3 minutes sur le feu, versez dans une passoire et rincez rapidement à l'eau fraîche. Arrosez de jus de citron et ajoutez à la confiture en début de cuisson.

Cette recette est à essayer avec des framboises, pêches, abricots, poires. Préférez les roses parfumées. Le résultat est plus fin avec des pétales séchés.
La même méthode peut être employée avec toutes les fleurs comestibles, en particulier jasmin, souci, acacia, pétales de mauve ou de rose trémière, coquelicot... Les violettes peuvent être ajoutées telles quelles dans une confiture ou une gelée en fin de cuisson.

La confiture de pissenlits est toujours préparée dans nombre de familles franc-comtoises. Si vous voulez vous y exercer, sachez qu'il faut beaucoup de patience pour récolter les fleurs et les préparer.

Je vous conseille de choisir vos plus petits pots pour conserver ces réalisations d'exception, à servir plutôt avec un dessert qu'au petit déjeuner.

Plus faciles à réaliser, les confitures aux herbes sont préparées à partir d'une gelée de pommes ou d'agrumes aromatisée aux herbes. Le résultat plaît en général beaucoup.

Après de nombreux essais décevants, j'ai renoncé à vous donner d'autres recettes plus sophistiquées, telle la confiture d'orties, tant les résultats n'étaient pas à la hauteur de l'effort déployé.

LA CRAMAILLOTTE
(Gelée de pissenlits)

365 fleurs de pissenlits
1,5 litre d'eau
2 oranges non traitées
2 citrons non traités
1 kg de sucre environ

Récoltez les fleurs bien épanouies, lavez-les et retirez la partie verte. Faites sécher les fleurs en les étalant au soleil pendant plusieurs heures ● Mettez dans la bassine à confitures ces fleurs, l'eau et les agrumes préalablement lavés et brossés, coupés en morceaux sans ôter leur zeste ● Faites cuire 1 heure environ à petite ébullition, en veillant à ce que toutes les fleurs baignent bien dans le liquide ● Filtrez dans une passoire au tamis fin pour recueillir le maximum de jus. Mesurez ce jus et ajoutez-lui 3/4 de son volume en sucre ● Faites bouillir sur feu vif, jusqu'à ce que la dernière goutte de sirop qui se détache de l'écumoire soit large et tombe sans se déformer ● Remplissez les pots et couvrez dès que la gelée commence à prendre.

☞ C'est une spécialité franc-comtoise :
dans le patois du pays ,on appelle les pissenlits
les « cramaillots »

Cette préparation a une saveur de miel.
A la campagne, on lui prêtait autrefois
des vertus curatives pour les maladies des bronches
et des voies respiratoires.



CONFITURE AU JASMIN

6 oranges non traitées
1 citron non traité
75 cl d'eau
1,2 kg de sucre
500 fleurs de jasmin

Lavez les fleurs de jasmin et faites-les sécher sur un torchon fraîchement repassé ● Lavez les agrumes en les brossant soigneusement. Hachez-les finement, en recueillant tout le jus qui s'écoule pendant cette opération ● Mettez les fruits dans la bassine avec l'eau et les pépins dans un nouet. Faites bouillir environ 20 minutes. Ajoutez le sucre et faites cuire en remuant jusqu'à ce que les fruits deviennent translucides ● Pendant la cuisson des agrumes, broyez les fleurs de jasmin au mortier ● Ajoutez-les dans la confiture 5 minutes avant la fin de la cuisson. Mélangez et donnez un bouillon bien fort. (S'il se produit de l'écume, ajoutez une petite noisette de beurre) ● Vérifiez la cuisson du sirop sur une assiette froide. Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Sur le même principe, si vous êtes dans le sud
de la France, vous pouvez récolter des fleurs d'oranger,
de préférence des fleurs de bigaradier,
les plus parfumées. En fin de cuisson, ajoutez 1 cuillerée
à soupe d'eau de fleur d'oranger.

GELÉE À LA MENTHE

1 kg de pommes (Reinette)
3 litres d'eau
5 branches de menthe fraîche
2 kg de sucre environ • 3 citrons

Lavez les pommes. Retirez queues et pédoncules. Coupez les fruits en morceaux, sans les peler et en laissant cœurs et pépins ● Lavez les branches de menthe et faites-les sécher sur un torchon ● Mettez les pommes dans une grande casserole avec l'eau et trois branches de menthe. Couvrez. Faites bouillir doucement pendant environ 45 minutes. (Les pommes doivent être bien tendres) ● Filtrez pour recueillir un jus limpide. Mesurez ce jus et comptez le même volume de sucre ● Mettez le jus de pommes, le sucre, le jus des citrons et la quatrième branche de menthe fraîche dans la bassine à confitures. Faites cuire à feu vif jusqu'à ce que le sirop nappe l'écumoire et que la dernière goutte tombe sans se déformer (20 minutes environ) ● Ciselez finement les feuilles de la dernière branche de menthe et mettez-les dans la gelée. Redonnez un bouillon. Vérifiez que la gelée fige sur une assiette froide. Arrêtez la cuisson et mettez dans des petits pots ● Couvrez dès que la gelée prend.

Vous pouvez utiliser le micro-ondes pour cuire les pommes. Dans ce cas, mettez un peu moins d'eau et cuisez à pleine puissance les pommes placées dans une jatte couverte. (Il faut 15 minutes.)



GELÉE AU THÉ

1 kg de pommes (Reinette de préférence)
1 litre d'eau
3/4 du volume de jus en sucre
1/2 citron
25 g de thé parfumé
25 cl d'eau

Lavez les pommes et égouttez-les, mais ne les pelez pas ● Procédez comme pour la gelée de pommes à la fleur d'oranger (voir page 135). Attention : cette quantité de pommes est insuffisante pour utiliser la bassine à confitures. Vous pouvez la doubler. En revanche, avec cette quantité, vous pouvez faire cuire les pommes 15 minutes au micro-ondes dans un saladier couvert. Dans ce cas, ne mettez que 50 cl d'eau ● Quand les pommes sont bien tendres, versez-les sur une passoire posée sur une grande terrine et laissez égoutter ● Pendant ce temps, préparez une infusion concentrée de thé, que vous laisserez infuser une dizaine de minutes ● Recueillez le jus, mesurez son volume et comptez les 3/4 de son volume en sucre ● Faites bouillir à feu vif le jus de pommes, le sucre et le thé. Ajoutez le jus du demi-citron et faites cuire jusqu'à ce que la gelée nappe l'écumoire. Vérifiez la cuisson ● Mettez en petits pots et couvrez quand la gelée commence à prendre.

Choisissez un thé fort et parfumé chez un spécialiste qui saura vous conseiller, sachant que le thé doit infuser longtemps. J'ai choisi un thé de Chine non fumé à la bergamote et à l'orange. Un thé au jasmin, un Earl Grey ou un Darjeeling sont encore d'autres suggestions.



CONFITURE DE ROSES

Préparation : *en 2 jours*

500 g de pétales de roses odorantes
2 kg de sucre en morceaux pour le sirop
50 cl d'eau • 1 citron

Effeuillez les roses. Coupez les extrémités de pétales avec des ciseaux car ils sont durs et amers ● Faites bouillir 2 litres d'eau dans une grande casserole. Plongez les pétales pendant 2 à 3 minutes. Égouttez-les arrosez-les avec le jus d'un citron ● Du bout des doigts, séparez les pétales afin qu'ils ne se mettent pas en amas ● Dans la bassine à confitures, mettez l'eau et le sucre. Portez lentement à ébullition sans remuer. Laissez le sirop se concentrer jusqu'au moment où, si vous en versez une cuillerée dans un bol d'eau froide, il peut être ramassé en formant une boule molle sous le doigt. Ajoutez les roses, remuez et retirez du feu et laissez macérer jusqu'au lendemain, dans une terrine non couverte ● Reversez dans la bassine. Portez à nouveau à ébullition et laissez cuire lentement, jusqu'à ce que les pétales deviennent transparents ● Mettez en pots et couvrez à chaud.

☞ Disposez la confiture dans des petits pots, que vous pourrez, lors d'un dîner par exemple, offrir avec un bouquet de roses.

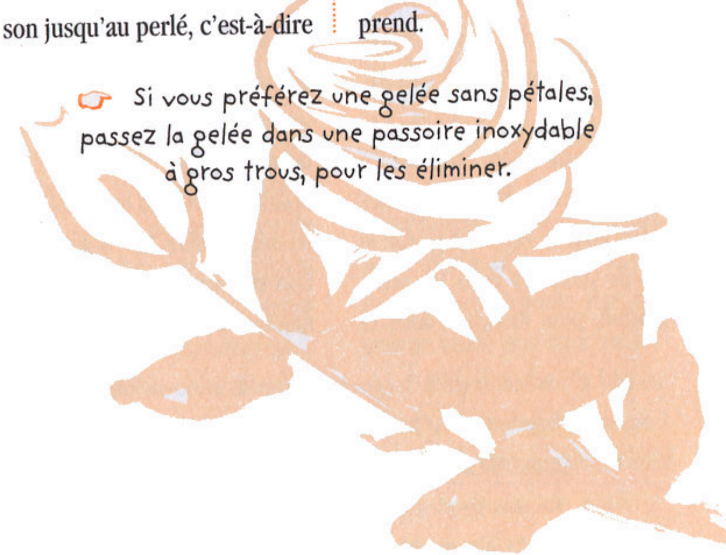
GELÉE DE ROSES

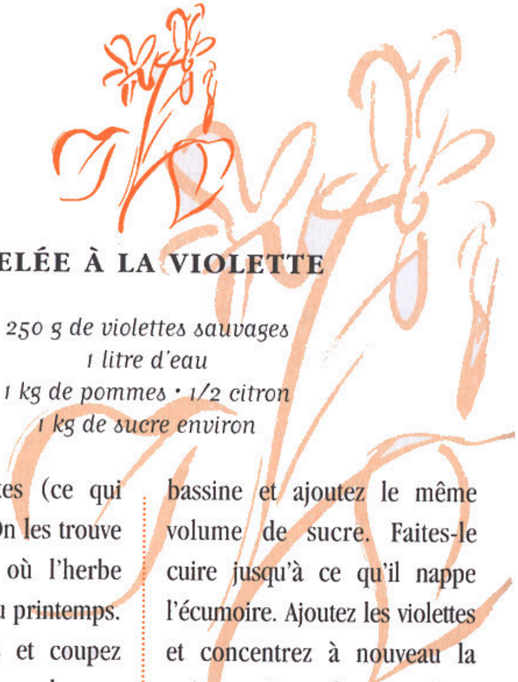
Préparation : *en 2 jours*

500 g de pétales de roses odorantes
50 cl d'eau
750 g de sucre en morceaux
1/2 verre d'eau
3 citrons

Faites macérer les pétales de roses au moins 12 heures dans 50 cl d'eau froide ● Dans la bassine à confitures, mettez le sucre et l'eau. Portez lentement à ébullition, en secouant de temps en temps la bassine. Le sirop devient très clair et translucide. Surveillez la cuisson jusqu'au perlé, c'est-à-dire quelques minutes après ébullition, lorsque les grosses bulles viennent éclater à la surface ● A ce moment, ajoutez les pétales et leur jus ainsi que le jus des citrons. Laissez cuire jusqu'à ce que le sirop nappe la cuiller ● Mettez en pots et couvrez dès que la gelée prend.

☞ Si vous préférez une gelée sans pétales, passez la gelée dans une passoire inoxydable à gros trous, pour les éliminer.





GELÉE À LA VIOLETTE

250 g de violettes sauvages
1 litre d'eau
1 kg de pommes • 1/2 citron
1 kg de sucre environ

Récoltez les violettes (ce qui n'est pas rien !). On les trouve dans les jardins où l'herbe n'est pas tondue au printemps. Triez-les, lavez-les et coupez leur queue pour ne garder que les pétales violets ou blancs. Faites-les sécher sur un torchon fraîchement repassé • Préparez une gelée de pommes (voir page 135) • Mesurez le jus de pommes dans un verre gradué, puis versez-le dans la bassine et ajoutez le même volume de sucre. Faites-le cuire jusqu'à ce qu'il nappe l'écumoire. Ajoutez les violettes et concentrez à nouveau la cuisson, jusqu'à ce qu'une goutte fige sur une assiette froide • Ajoutez le jus d'un demi-citron, redonnez un bouillon et mettez en petits pots en répartissant les violettes • Couvrez dès que la gelée commence à prendre.

☞ Je remplis toujours les pots au maximum, ce qui me permet, avec un couvercle à vis, de les fermer même à chaud.

La même recette peut être exécutée avec des fleurs d'acacia.

La recette de l'expert

Recette d'Alain Furet,
chocolatier-confiseur-confiturier
(63, rue de Chabrol - 75010 - PARIS Tel: 01 47 70 48 34).

CONFITURE D'AGRUMES ET DE LAVANDE

150 g de lavande
750 g d'oranges non traitées (soit 500 g net de pulpe)
350 g de citrons non traités (soit 250 g net de pulpe)
375 g de pamplemousses jaunes non traités
(soit 250 g net de pulpe)
25 cl de jus de pomme
1 kg de sucre • 1 gousse de vanille

Dans une casserole, portez 1 litre d'eau à ébullition. Plongez-y la lavande préalablement rincée à l'eau fraîche, et laissez infuser l'ensemble, hors du feu, pendant 20 minutes • Pendant ce temps, épluchez soigneusement les oranges, les citrons et les pamplemousses, sans y laisser aucune trace de peau blanche, puis retirez-en soigneusement tous les pépins • Mixez tous les agrumes épluchés et mettez la purée obtenue dans une bassine à confitures avec le jus de pommes et le sucre • Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur • Filtrez le jus de lavande et ajoutez-le aux agrumes, ainsi que la gousse de vanille • Portez l'ensemble à ébullition et laissez cuire, sur feu vif, pendant 30 minutes en mélangeant fréquemment et délicatement à l'aide d'une écumoire, pour que les agrumes n'attachent pas au fond de la bassine • Vérifiez la cuisson : un peu de confiture déposée sur une assiette froide doit figer rapidement. Retirez aussitôt la bassine du feu et écumez soigneusement • Mélangez une dernière fois et retirez la gousse de vanille • Mettez en pots et couvrez.

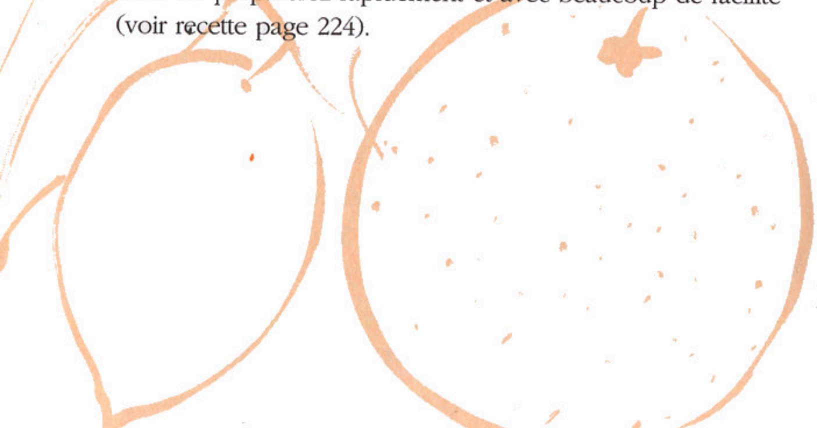
PÂTES DE FRUITS

Font-elles partie des confitures ou des confiseries? L'intérêt de voir figurer leurs recettes dans ce recueil vient du fait qu'elles permettent d'utiliser les fruits, égouttés de leur jus, qui ont servi à la préparation des gelées.

Elles sont un tantinet démodées, sans doute parce que nos grands-mères nous les offraient pour Noël, mais nous nous souvenons tous les avoir dégustées avec plaisir.

Faciles à réaliser, de bonne conservation en boites hermétiques, à consommer à petites doses, je les conseille tout particulièrement comme dessert aux très jeunes enfants et vous recommande la recette de cubes à la gelée, à consistance un peu élastique, qui vous assurera un grand succès.

Rappelez vous aussi qu'avec du sucre pour confitures, vous les préparerez rapidement et avec beaucoup de facilité (voir recette page 224).



PÂTE D'ABRICOTS

1 kg de pommes parfumées
1 kg d'abricots
le poids de la purée de fruits en sucre
2 verres d'eau
50 g de sucre cristallisé

Choisissez des pommes et des abricots bien mûrs • Lavez et dénoyautez les abricots, mettez-les dans une bassine avec peu d'eau (1 verre pour 1 kg de fruits) et faites cuire, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que les fruits soient très tendres • Écrasez les fruits et pesez la purée obtenue • Procédez de même avec les pommes non épluchées et simplement coupées en petits morceaux • Mélangez purée de pommes et d'abricots à poids égal. Mettez le mélange dans une casserole à fond épais, avec le même poids de sucre en poudre que de purée de fruits • Faites cuire à feu doux, en remuant constamment. L'eau s'évapore peu à peu et la pâte de fruits se dessèche quand elle se détache en masse du fond de la casserole, elle est cuite • Huilez soigneusement des moules plats (couvercles de boîtes ou moules à gâteaux) et saupoudrez-les de sucre cristallisé. Versez la pâte de fruits sur environ 1 cm d'épaisseur • Laissez refroidir et sécher dans un endroit frais et aéré pendant 4 ou 5 jours, puis conservez en boîte fermée, à l'abri de l'humidité.

Ces pâtes d'abricots se conservent au moins deux mois.



PÂTE DE CERISES

2 kg de cerises
1 kg de sucre environ

Lavez les cerises, équeutez et dénoyautez-les ● Écrasez-les au pilon dans une terrine et mettez-les à égoutter dans une passoire au tamis fin ● Recueillez la pulpe, qui seule est utilisée. Pesez-la et mettez-la dans une casserole à fond épais, avec 800 g de sucre pour 1 kg de pulpe de cerises ● Faites cuire sur feu doux en remuant jusqu'à ce que la pâte, devenue plus épaisse, commence à se détacher de la casserole. La cuisson doit être assez lente pour que le sucre ne caramélise pas ● Versez sur une surface plate, huilée et saupoudrée de sucre cristallisé. Pour activer le séchage, vous pouvez mettre la pâte à l'entrée du four, entrouvert pendant quelques heures ● Découpez et laissez à l'air encore 2 jours avant de ranger dans une boîte hermétique.

☞ Sur le principe de cette recette, vous pouvez réaliser des pâtes de fruits rouges (fraises, framboises, mûres, ou mélange 2/3 de groseilles - 1/3 de cassis).



PÂTE DE COINGS

1 kg de coings
le poids de la pulpe obtenue en sucre cristallisé
1 cuillerée à soupe de jus de citron

Lavez et essuyez les coings. Coupez-les en quartiers sans les éplucher, en conservant cœurs et pépins. Mettez-les dans une casserole inoxydable, recouvrez tout juste d'eau froide et portez à ébullition pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce que les fruits soient bien tendres ● Égouttez les fruits de leur jus de cuisson (celui-ci peut servir à faire une gelée). Retirez les peaux, les pépins, les cœurs et les parties du fruit qui peuvent être caillouteuses, puis écrasez finement la pulpe des fruits ● Pesez-la. Ajoutez à cette purée le même poids de sucre cristallisé et le jus de citron ● Mettez ce mélange dans une casserole à fond épais (ou utilisez un diffuseur de chaleur). Faites cuire 20 minutes environ, à feu doux, en tournant presque constamment. (La pâte de fruits épaissit et se détache de la casserole) ● Versez cette préparation sur un marbre huilé ou dans un plat de porcelaine, en lui donnant environ 2 cm d'épaisseur (évitez le métal qui risque de communiquer une saveur désagréable à la pâte de fruits). Laissez sécher, au sec et au frais dans un courant d'air, pendant plusieurs jours ● Découpez en cubes et roulez dans du sucre cristallisé.

☞ Cette friandise peut se conserver longtemps dans des boîtes hermétiquement fermées.

J'aime bien mélanger une poire à une pomme, ce qui modifie le goût.

PÂTE DE FRUITS ROUGES

1 kg de fruits rouges (framboises, fraises, cerises, groseilles, cassis, groseilles à maquereau, myrtilles ou mûres)
1 verre d'eau
800 g environ de sucre pour confitures
50 g de sucre glace ou cristallisé

Préparez les fruits au choix ou en mélange. Égrenez-les, triez-les et lavez-les ● Mettez-les dans la bassine à confitures avec l'eau, portez à ébullition et maintenez celle-ci pendant quelques minutes en pressant les fruits avec l'écumoire pour qu'ils éclatent ● Passez la chair au mixeur pour obtenir une compote fine et onctueuse. Pesez cette compote et comptez 800 g de sucre par kilo de compote ● Faites recuire, sur feu vif, avec le sucre pour confitures, pendant 7 à 8 minutes à partir de l'ébullition, en remuant sans cesse. Quand la pâte épaissit et qu'elle laisse la trace de son passage dans le fond de la bassine, arrêtez la cuisson ● Versez cette pâte sur 1 cm d'épaisseur sur une surface huilée. (Un papier sulfurisé posé sur une planche convient tout à fait.) ● Laissez sécher pendant environ 12 heures (plus si nécessaire), en fonction de l'humidité de l'air ● Découpez des carrés, passez-les dans du sucre glace ou cristallisé, et laissez-les sécher encore 1 jour ou 2. Rangez-les dans une boîte hermétique.

☞ Cette pâte se conserve 1 à 2 mois.
Tous les mélanges sont possibles,
sachant que le cassis a toujours tendance à dominer.



PÂTE D'ORANGES AU CITRON

5 oranges non traitées
2 citrons non traités
250 g de sucre en morceaux
25 cl d'eau • sucre cristallisé

Lavez et brossez soigneusement les agrumes ● Prélevez les zestes au couteau économe. Faites-les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante ● Exprimez le jus des fruits ● Rafraîchissez et égouttez les zestes, passez-les au mixeur avec le jus des fruits ● Faites un sirop de sucre au nappé (lorsque le sirop s'étend en nappe fluide sur l'écumoire). Ajoutez ce sirop à la purée de fruits et faites cuire 40 à 45 minutes en tournant sans arrêt pendant les 10 dernières minutes. (Quand la pâte est cuite, la spatule laisse une trace dans la purée de fruits) ● Versez sur un marbre huilé sur 2 cm d'épaisseur. Laissez sécher au sec pendant au moins 12 heures. Découpez en cubes et passez dans le sucre cristallisé.

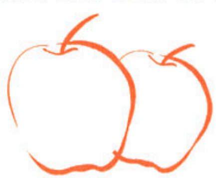
☞ Vous pouvez remplacer 2 oranges
par 1 pamplemousse.

PÂTE DE POMMES

500 g de pommes acides (Reinette par exemple)
250 g de sucre cristallisé environ
1 pincée de cannelle
1 clou de girofle • 1 pincée de muscade
1 cuillerée à soupe de jus de citron
1/2 verre d'eau

Épluchez les pommes, coupez-les en morceaux, mettez-les dans une casserole avec 1/2 verre d'eau et faites cuire doucement pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que la chair soit fondante • Passez cette compote au tamis fin pour ne recueillir que la pulpe et pesez-la • Placez la pulpe dans une casserole à fond épais, avec le même poids de sucre cristallisé, les épices et le jus de citron. Mélangez soigneusement et faites cuire doucement 10 minutes environ, en surveillant, jusqu'à ce que l'ensemble prenne l'apparence d'une purée de pommes de terre épaisse et se détache de la casserole • Huilez soigneusement un moule carré, saupoudrez-le de sucre cristallisé, versez-y la pâte de pommes, saupoudrez à nouveau de sucre et mettez au frais • Quand la pâte de pommes est bien refroidie, coupez-la en carrés ou en losanges. Elle se conserve longtemps dans une boîte en fer hermétiquement fermée.

Vous pouvez rehausser le parfum en ajoutant 1 cuillerée de calvados en fin de cuisson, ou encore 1 cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranger.





PÂTE DE PRUNES

Préparation : *en 3 jours*
Séchage : *en 2 à 3 jours*

1 kg de prunes • 1/2 verre d'eau
le poids de la purée en sucre en poudre
50 g de sucre cristallisé

Pelez les prunes, dénoyautez-les, mettez-les dans une casserole avec très peu d'eau froide (les fruits doivent à peine être recouverts). Faites bouillir 30 secondes. Égouttez les fruits • Mettez les fruits dans le presse-purée et pressez-les légèrement pour faire écouler le reste d'eau. Passez, pesez la purée obtenue et mettez-la dans une casserole avec le même poids de sucre • Faites chauffer en tournant constamment avec une spatule en bois. Laissez bouillir 5 minutes • Étalez sur un marbre huilé et laissez sécher 24 heures • Remettez la pâte dans la casserole, refaites bouillir 5 minutes en remuant. Étalez à nouveau et attendez 24 heures • Recommencez la même opération. Étalez sur 5 mm d'épaisseur • Laissez sécher 2 ou 3 jours, puis découpez-la avec un verre à liqueur. Roulez les rondelles dans du sucre cristallisé et mettez-les dans un endroit sec et aéré • Rangez les pâtes dans une boîte en fer en séparant chaque couche par une feuille de papier blanc.

Choisissez des prunes parfumées (reines-claudes de préférence), mûres mais fermes et très saines, la reine-claude donne les pâtes les plus fines. Si vous utilisez des mirabelles, ajoutez leur le jus d'1/2 pamplemousse.

La recette de l'expert

Recette de Marie-Helène Martin de Clausonne, spécialiste de la confiserie de sucre à la maison. Chaque année, son stand au Salon de l'Agriculture est assailli de visiteurs passionnés.

CUBES À LA GELÉE DE FRUITS

Pour 30 cubes

25 cl de jus de fruits
100 g de sucre blanc
1 cuillerée à soupe de glucose
4 feuilles de gélatine

Extrayez le jus des fruits (oranges, pamplemousses, groseilles, mûres...). S'il y a du citron, ajoutez un peu d'eau ● Faites bouillir le jus avec le sucre et le glucose pendant 5 minutes. Laissez tiédir ● Pendant ce temps, faites fondre la gélatine dans un grand bol d'eau froide ● Quand la température du sirop est retombée (vous devez pouvoir y plonger le doigt sans vous brûler), ajoutez la gélatine égouttée et remuez jusqu'à sa complète disparition ● Versez le contenu de la casserole dans un bac à glaçons légèrement humide ● Laissez prendre au frais pendant 3 heures au moins ● Quand la gelée est prise, démoulez en passant le moule sous un filet d'eau chaude. Coupez les cubes avec un couteau mouillé.

☞ Ces cubes de fruits peuvent aussi être réalisés avec des jus de fruits ou des sirops préparés industriellement. N'oubliez pas alors qu'ils sont souvent déjà sucrés.

Vous pouvez renforcer les saveurs et les couleurs avec des essences et des colorants alimentaires. (On les trouve, ainsi que le glucose, chez les fournisseurs spécialisés des pâtissiers).

CHUTNEYS

Mi-confitures, mi-condiments, ces étranges marmelades à la saveur aigre-douce sont d'origine indienne. Leur nom vient du mot *chatni* qui signifie « épices fortes ». Aucun curry indien n'est complet s'il n'est accompagné d'une cuillerée de chutney.

Cette spécialité anglaise héritée de l'époque coloniale est appréciée depuis quelques années sur nos tables pour accompagner les viandes ou les poissons froids, les gibiers ou les currys, et même les barbecues.

Lorsqu'on aime les chutneys, il est aisé de les faire soi-même : la recette consiste à faire cuire doucement, à l'étouffée, dans du vinaigre, le ou les fruits ou légumes choisis avec du sucre (le plus souvent du sucre roux, du fait de leur origine), des piments, des raisins secs, du gingembre, de l'ail et divers aromates, jusqu'à consistance de sirop épais. Les proportions sont en général de 1 litre de vinaigre et 500 à 700 g de sucre pour 2,5 kg de fruits et/ou de légumes.

On obtient un condiment très relevé, à conserver dans des petits pots comme les confitures. Une fois entamés, ils se conservent au réfrigérateur.

Si vous utilisez des pots « twist-off », prenez la précaution de les couvrir, avant de les fermer, d'une rondelle de papier sulfurisé afin d'isoler le métal du vinaigre qui pourrait l'attaquer. Vous pouvez les boucher avec un bouchon de liège ou un couvercle en plastique, comme celui des pots de moutarde.



CHUTNEY DE CITRON

Macération : *12 heures*

4 beaux citrons non traités
1 cuillerée à café de sel fin • 25 cl de vinaigre de cidre
250 g de cassonade
60 g d'oignons blancs • 120 g de raisins secs (Smyrne)
1 cuillerée à café de gingembre
1 cuillerée à café de quatre-épices
2 cuillerées à café de moutarde blanche forte
1 piment oiseau (ou 1 pincée de poivre de Cayenne)

Lavez soigneusement les citrons. Pressez le jus, puis hachez les écorces à la moulinette. Mettez jus et hachis dans une terrine, saupoudrez de sel et laissez macérer au moins 12 heures ● Dans une cocotte non oxydable à fond épais, mettez le vinaigre et le sel. Faites chauffer doucement. Ajoutez les oignons hachés, les raisins secs lavés et égouttés, les citrons hachés et toutes les épices ● Faites cuire sur feu doux, à petits bouillons, en remuant fréquemment le chutney qui épaissit ● Mettez en pots et couvrez comme une confiture.

☞ Ce chutney se conserve trois ou quatre mois (pot fermé), et trois semaines au réfrigérateur (pot ouvert).



CHUTNEY AUX FRUITS D'ÉTÉ

250 g de reines-claudes
250 g de poires
250 g de pêches • 250 g d'abricots
250 g d'oignons blancs
350 g de sucre roux
30 cl de vinaigre de vin ou de cidre
1/2 cuillerée à soupe de moutarde de Meaux
50 g de raisins secs
1 pincée de poivre de Cayenne
50 g de gingembre confit

Épluchez et hachez gros les oignons. Pelez, dénoyautez et coupez les fruits en petits morceaux ● Dans une cocotte à fond épais, versez le sucre roux et mouillez-le avec le vinaigre. Quand le sucre est dissous, ajoutez les fruits et les oignons et faites cuire à feu doux pendant 30 minutes, en remuant pour éviter que les fruits n'attachent ● Ajoutez les raisins secs, préalablement lavés à l'eau chaude, la moutarde, le sel, le gingembre et le poivre, et faites cuire très doucement 10 minutes ● Mettez en pots comme une confiture et fermez hermétiquement.

☞ Attendez 1 mois avant de servir ce chutney.



CHUTNEY AUX FRUITS D'HIVER

3 pommes • 2 poires assez fermes
250 g d'ananas (frais ou en boîte)
2 ou 3 gousses d'ail
50 g de raisins de Smyrne
400 g de sucre roux
1 verre à moutarde (20 cl) de vinaigre (de vin ou de cidre)
1 cuillerée à café de cumin
1 cuillerée à café de sel
1 pincée de gingembre

Épluchez poires, pommes et ananas. Coupez la pulpe des fruits en dés. Hachez l'ail grossièrement ● Dans un récipient à fond épais (cocotte en fonte), faites cuire doucement les fruits et l'ail. Remuez de temps en temps pour éviter que les fruits n'attachent au fond du récipient ● Après environ 15 minutes de cuisson lente, ajoutez les raisins (préalablement lavés à l'eau chaude), le sucre, le sel, le vinaigre, le cumin, le gingembre ● Faites cuire encore 30 minutes, sans cesser de surveiller la cuisson et en remuant de temps en temps. Laissez refroidir ● Mettez en pots. Couvrez et consommez 1 mois après la mise en pots.

☞ Je prépare cette recette avec un vinaigre de vin blanc aux noix.



CHUTNEY DE FIGUES FRAICHES

1 kg de figues • 1 pomme
60 g d'oignons
150 g de raisins secs
2 verres de vinaigre de vin blanc
300 g de sucre roux
1 racine de gingembre (ou 1 cuillerée à café en poudre)
1 cuillerée à café de quatre-épices
1 pointe de Cayenne
1 cuillerée à café de sel fin

Lavez les figues, ôtez les pédoncules et coupez-les en quatre ● Pelez la pomme, retirez le cœur et les pépins, puis coupez les fruits en petits morceaux ● Hachez les oignons, lavez les raisins secs et râpez le gingembre finement ● Dans une cocotte non oxydable, mettez le sucre et le vinaigre. Ajoutez tous les ingrédients préparés, ainsi que les épices et le sel. Portez à ébullition sur feu moyen en remuant fréquemment. Maintenez une cuisson douce pendant 1 heure environ ● Mettez en pots et couvrez comme une confiture.

☞ C'est une excellente recette pour utiliser des figues pas trop mûres.

CHUTNEY DE MANGUES

Préparation : *en 2 jours*

6 grosses mangues à peine mûres
1 cuillerée à café de sel
1 pomme verte
25 cl de vinaigre de vin rouge (non aromatisé)
250 g de sucre roux
1 bâton de cannelle · 3 clous de girofle
1 piment oiseau
1 racine de gingembre frais (150 g environ)
1/2 gousse de vanille

La veille, préparez les mangues: coupez-les en deux et retirez le gros noyau central fibreux, pelez et coupez-les en cubes de 1 cm de côté • Mettez-les dans une terrine avec le sel et laissez macérer 24 heures. Éliminez le jus qui peut être rendu • Dans une cocotte non oxydable, mettez le sucre et le vinaigre • Épluchez la pomme, évidez-la et détaillez-la en petits morceaux, que vous mettrez dans la cocotte. Ajoutez les mangues macérées • Pelez le gingembre, râpez-le (râpe à gros trous) et recueillez 2 cuillerées à soupe. Mettez le gingembre, la cannelle, les clous de girofle, le piment et la vanille dans un carré de mousseline. Nouez et ajoutez à la préparation • Faites cuire doucement, environ 45 minutes, en remuant de temps en temps • Retirez les épices, mettez en pots et couvrez comme une confiture.

☞ La gousse de vanille peut être remplacée par 1 cuillerée à café de vanille en poudre, versée en fin de cuisson.

CHUTNEY DE MELON

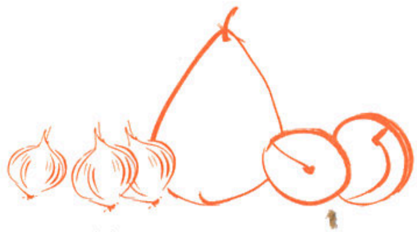
Macération : *12 heures*

1 melon peu mûr de 500 g environ
1 pomme verte
150 g de raisins de Smyrne
30 cl de vinaigre de vin blanc
250 g de cassonade
1 cuillerée à café de sel
1 cuillerée à café de gingembre en poudre (ou râpé)
1/2 cuillerée à café de muscade
3 clous de girofle broyés
1 bâton de cannelle · 1/2 gousse de vanille

Coupez le melon afin d'éliminer les graines, puis épluchez-le très finement. Détaillez la chair en petits cubes, saupoudrez de sel et laissez macérer 12 heures • Mettez la chair du melon égouttée dans une cocotte non oxydable. Ajoutez la pomme pelée et coupée en lamelles, les raisins secs lavés, le vinaigre, la cassonade et toutes les épices • Faites cuire doucement, en remuant souvent, pendant 30 à 40 minutes • Versez dans les pots et couvrez comme une confiture.

☞ Vous pouvez remplacer le melon par du potiron.





CHUTNEY AUX POIRES

500 g de poires (de la St-Jean), petites et parfumées
5 ou 6 abricots • 300 g de petits oignons blancs
100 g de raisins de Corinthe
200 g de sucre en poudre
1 petit morceau de racine de gingembre
25 cl de vinaigre de cidre
1 cuillerée à moka de piment rouge
2 citrons • 1 noix de beurre

Pelez et épépinez les poires, coupez-les en quartiers. Dénoyautez les abricots. Épluchez les oignons en les conservant entiers ● Faites cuire au beurre, à feu doux, les poires, abricots et oignons ainsi préparés. (La cuisson doit être menée lentement, car il faut obtenir une purée très onctueuse.) Ajoutez les raisins de Corinthe, le sucre et le gingembre râpé. Remuez bien. Après quelques minutes de cuisson, ajoutez le reste des ingrédients: jus de citron, piment, vinaigre. Laissez encore mijoter 5 minutes ● Versez dans des pots à confitures soigneusement ébouillantés et couvrez.

☞ Vous pouvez consommer au bout d'un mois.
Si je n'arrive pas à trouver des poires de la Saint-Jean,
je remplace par des Louise Bonne.



CHUTNEY DE POIVRONS À L'ANANAS

1 poivron vert • 1 poivron rouge
1/2 ananas
10 cl de jus de tomate
3 cuillerées à soupe de sauce Worcestershire
1 cuillerée à café de maïzena
75 g de sucre roux en poudre
1 pincée de gingembre en poudre
1/2 cuillerée à café de sel
2 cuillerées à soupe d'huile
10 cl de vinaigre

Mélangez vinaigre, jus de tomate, sauce Worcestershire, sucre, gingembre et sel ● Lavez les poivrons, coupez-les en deux pour retirer les graines et taillez-les en fines lanières ● Épluchez l'ananas et coupez-le en petits cubes. Dans une poêle à frire, faites sauter rapidement poivrons et ananas dans l'huile chaude. Mouillez avec la sauce préparée : délayez la maïzena dans 1/2 verre d'eau froide. Ajoutez au mélange. Faites épaissir ● Mettez en pots et servez sans attendre, avec viandes froides et poissons.

☞ Vous pouvez ajouter 1 ou 2 tomates vertes
si vous en avez dans votre jardin.

CHUTNEY AUX RAISINS

Préparation : *en 2 jours*

250 g de raisins frais
75 g de raisins secs blonds
75 g de raisins de Corinthe
100 g de sucre roux
50 cl de vinaigre

Épices et aromates:

2 oignons
2 zestes de citrons verts hachés
2 gousses d'ail écrasées
50 g de gingembre frais coupé en fines lamelles
1/2 cuillerée à café de cumin
1/2 cuillerée à café de purée de piment
1/2 cuillerée à café de sel

Égrenez les raisins frais, lavez les raisins secs, préparez les épices et les aromates ● Faites macérer tous les éléments du chutney, réunis dans un bocal couvert, pendant au moins 12 heures ● Le lendemain, videz dans une casserole à fond épais, faites chauffer doucement et maintenez l'ébullition pendant 45 minutes, en surveillant attentivement ● Mettez dans de petits pots à confiture et couvrez.

☞ Préférez des raisins parfumés, noirs ou blancs (Muscat).



CHUTNEY DE TOMATES

Macération : *2 heures*

6 tomates mûres à point
3 oignons moyens
1 citron
1 cuillerée à soupe de sucre roux
1 petit morceau de racine de gingembre
(à défaut, un peu de gingembre en poudre)
4 gouttes de tabasco ou une pointe
de pâte de piment
1/2 cuillerée à café de sel

Épluchez les tomates et retirez-les graines. Hachez très finement la pulpe des tomates et les oignons pour obtenir une sorte de coulis très fin ● Mélangez les tomates et les oignons hachés. Ajoutez le jus de citron, le sucre, le sel et le gingembre râpé. Relevez en dernier lieu avec le tabasco. Vérifiez l'assaisonnement ● Faites macérer au frais pendant 1 heure ou 2.

☞ Servez très frais, l'été, pour accompagner des œufs, une viande ou un poisson froid. Consommez rapidement ce chutney sans cuisson, à conserver au réfrigérateur.



CONFITURE D'OIGNONS

1 citron vert non traité
600 g d'oignons grelots (frais ou congelés)
300 g de vergeoise blonde
10 cl de vin blanc sec
10 cl de vinaigre
5 g de sel
1/4 de cuillerée à café de poivre moulu

Après avoir lavé le citron vert, prélevez le zeste, hachez-le finement et pressez le jus ● Dans une casserole épaisse non oxydable (une cocotte sans son couvercle par exemple), mettez les oignons (encore gelés, si vous utilisez les oignons congelés), la vergeoise et le jus de citron vert. Faites cuire à feu doux d'abord, puis augmentez progressivement la chaleur jusqu'à obtenir un caramel clair ● Mouillez avec le vin blanc, le vinaigre, ajoutez le zeste de citron vert haché, le sel, le poivre. Faites cuire doucement jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide ● Mettez en petits pots et fermez aussitôt hermétiquement.

☞ Cette confiture sera servie chaude avec du porc grillé, ou froide avec des viandes froides



La recette de l'expert

Recette de Jean et Marie-Annick Jansen, de la Confrérie des Confituriers.



CHUTNEY D'AUTOMNE

600 g de potiron
1 ananas • 2 pommes
2 gros oignons • 2 gousses d'ail
100 g de raisins secs
1 orange non traitée
1 verre de vinaigre balsamique
300 g de cassonade

Épices

une pincée de gingembre, de muscade et de curcuma.

Coupez le potiron en petits morceaux et faites-les cuire à couvert avec un verre d'eau sur feu très doux ● Coupez l'ananas en tranches, éliminez la partie du centre et les yeux. Coupez-le en très petits morceaux ● Épluchez les pommes, les oignons et l'ail. Coupez-les également en petits morceaux. Lavez les raisins secs. Lavez l'orange et prélevez son zeste avec un couteau économe. Coupez le zeste en fines lamelles ● Dans une cocotte inoxydable, mélangez tous ces ingrédients, ajoutez le sucre, le vinaigre et les épices et faites cuire 30 minutes, jusqu'à épaississement ● Mettez en pots aussitôt et couvrez.

INDEX DES RECETTES

A

ABRICOT
Chutney
- aux fruits d'été 231
- aux poires 236

Confiture
- d'abricots à la noisette 106
- d'abricots aux framboises 108
- d'abricots et de mirabelles 109
- d'abricots et de pêches 107
- d'abricots (recette de base) 37
- de fruits à noyau 37
- de fruits à parfum 39
- de ménage à 3 fruits 196
- de ménage du printemps 195
- de potiron aux abricots secs 193
- tous fruits 207

Cubes à la gelée de fruits 228
Gelée d'abricots 110
Pâte d'abricots 221
Recette mystère du chef 209

AIRELLE
(Voir aussi : myrtille)
Confiture
- d'airelles à l'orange 93
- de brimbelles comme à Mélisey 100

Gelée de coings aux airelles 127

ARBOUSE
Gelée d'arbouses 94

ANANAS
Chutney
- d'automne 241
- aux fruits d'hiver 232
- de poivrons à l'ananas 237

Confiture
- d'ananas au pamplemousse 162
- d'ananas aux framboises 163
- de figues et ananas 129
- de fruits à parfum 39
- de fruits exotiques 172
- de fruits juteux 40
- de mangues et ananas 170

Cubes à la gelée de fruits 228
Recette mystère du chef 209

B

BANANE
Confiture
- de banane à la créole 164
- de fruits exotiques 172
- de pêches aux bananes et framboises 199
- de rhubarbe insolite 204

Marmelade de pamplemousses aux bananes 155

BRUGNON
Confiture
- de ménage à 3 fruits 196
- de pêches aux bananes et framboises 199
- de 4 pêches 110

C

CAROTTE
Confiture de carottes et cerises 175

CASSIS
Confiture de 6 fruits à la hongroise 89
Cubes à la gelée de fruits 228
Gelée
- de cassis aux groseilles à maquereau 84
- de cassis et rhubarbe 85
- de fruits à l'anglaise 197
- de fruits rouges 28

Ma confiture de 4 fruits 87
Pâte de fruits rouges 224

CERISE
Confiture
- de carottes et cerises 175
- de cerises 60
- de cerises à la menthe 74
- de cerises (recette de base) 37
- de fruits à noyau 37
- de fruits à parfum 39
- de griottes 60
- de griottes aux groseilles 73
- de 6 fruits à la hongroise 89
- tous fruits 207

Gelée de 4 fruits 60
La vraie confiture de 4 fruits rouges 90
Ma confiture de 4 fruits 87
Pâte
- de cerises 222
- de fruits rouges 224

CHÂTAIGNE
Confiture de châtaignes 103
Gelée de pommes aux marrons 136

CITRON ET CITRON VERT
(Ne sont répertoriées ici que les confitures à base de citron.)
Chutney de citron 230
Confiture
- d'agrumes et lavande 219
- de bananes à la créole 164
- de citrons 146
- de papayes au citron 171
- de pastèque au citron 180
- aux 3 agrumes 157

Cubes à la gelée de fruits 228
Gelée de citrons au citron vert 158
Pâte
- de citron à l'anglaise 147
- d'orange au citron 225

CLÉMENTINE
Confiture
- d'ananas aux clémentines 162
- de clémentines au miel 145
- de rhubarbe insolite 204

COING
Confiture
- d'octobre 141
- de coings en quartiers 125
- de la Saint-Éloi 205

Gelée
- de coings
- aux aromates 126
- de coings aux framboises 127
- de coings et pommes 128
- de poires et pommes 132

La gelée de Madame Adamson 140
Pâte de coings 223
Raisiné de ménage 139

CYNORHODON
Confiture
- de baies d'églantier 95

Gelée de cynorhodon 96

F

FIGUE
Chutney de figues fraîches 233
Confiture
- d'octobre 141
- de figues aux pêches de vigne 129
- de fruits juteux 40
- de ma grand-mère 206
- de tomates vertes aux figues 188

Raisiné de ménage 139

FLEURS
Confiture
- d'agrumes et lavande 219
- au jasmin 213
- aux fleurs d'oranger 213
- aux pétales de fleurs 210
- de roses 216

Cramaillotte 212
Gelée
- aux fleurs d'acacia 218
- de pissenlits 212
- de roses 217
- à la violette 218

FRAISE
Confiture
- d'ananas aux fraises 163
- de fraises à la menthe 74
- de fraises à froid 77
- de fraises à l'orange 75
- de fraises au micro-ondes 63
- de fraises et rhubarbe 76
- de framboises et fraises express 77
- de fruits à parfum 39
- de fruits des bois 101
- de fruits juteux 40
- de groseilles et fraises 80
- de kiwis aux fraises 168
- de melon aux fraises et à la vanille 176
- de ménage d'été 198
- de ménage du printemps 195
- de 6 fruits à la hongroise 89
- tous fruits 207

Cubes à la gelée de fruits 228
Gelée
- de groseilles aux fraises des bois 81
- de 4 fruits 60
- de rhubarbe aux fraises 65

La vraie confiture de 4 fruits rouges 90
Ma confiture de 4 fruits 87
Pâte de fruits rouges 224

FRAMBOISE
Confiture
- d'abricots aux framboises 108
- d'octobre 141
- de framboises express 77
- de fruits des bois 101
- de fruits juteux 40
- de groseilles à maquereaux aux framboises 87
- de melon aux framboises et à la vanille 176
- de ménage à 3 fruits 196
- de ménage d'été 198

de pamplemousses à l'orange 154
de pêches aux bananes framboisées 199
de pêches et framboises 112
de poires au vinaigre 130
de rhubarbe à la framboise 184
de 6 fruits à la hongroise 89
tous fruits 207
Cubes à la gelée de fruits 228
Gelée
de coings aux framboises 127
de framboises aux pommes 78
de fruits à l'anglaise 197
de fruits rouges 88
de groseilles framboisées au porto 82
de 4 fruits 60
La vraie confiture de 4 fruits rouges 90
Ma confiture de 4 fruits 87
Pâte de fruits rouges 224

FRUIT DE LA PASSION
Confiture
de fruits exotiques 172
de fruits juteux 40
de mangues 173
Cubes à la gelée de fruits 228
Gelée
de fruits de la passion 57
de fruits de la passion à l'orange 166
Recette mystère du chef 209

G

GINGEMBRE
Confiture
de gingembre 165
de melon aux prunes 178
de potiron aux épices 181
de tomates vertes au gingembre 186
tous fruits 207

GOYAVE
Gelée de goyaves 61

GOYAVIER
Gelée de goyavier de Bourbon 167

GROSEILLE
Confiture
de griottes aux groseilles 73
de groseilles 79
de groseilles à maquereau aux framboises 86
de groseilles et fraises 80
de pêches à la groseille et à la menthe 113
de 6 fruits à la hongroise 89
tous fruits 207
Ma confiture de 4 fruits 87
Cubes à la gelée de fruits 228
Gelée
de cassis aux groseilles à maquereau 84
de fruits à l'anglaise 197
de fruits rouges 88
de groseilles à froid 83
de groseilles aux fraises des bois 81
de groseilles framboisées au porto 82
des 4 fruits 60
La vraie confiture de 4 fruits rouges 90
Ma confiture de 4 fruits 87
Pâte de fruits rouges 224

K

KIWI
Confiture
de kiwis à la mangue 169
de kiwis aux fraises 168
de poires aux kiwis 56

M

MANGUE
Chutney de mangues 234
Confiture
de kiwis à la mangue 169
de fruits exotiques 172
de fruits juteux 40
de mangues 173
de mangues et ananas 170
Cubes à la gelée de fruits 228
Recette mystère du chef 209

MANDARINE
Confiture
d'ananas aux mandarines 162
de clémentines au miel 145
de ménage à la pastèque 203
de papayes aux mandarines 171

MARRON
(Voir châtaignes)

MELON
Chutney de melon 235
Confiture
de melon aux fraises et à la vanille 176
de melon aux prunes 178
de melon d'Espagne à la menthe 177
de pêches et melons à la menthe 64
de ménage à 3 fruits 196
de ménage d'été 198
de ménage du printemps 195
de sureau et melon 102
Raisiné de ménage 139

MENTHE
Confiture
de fraises à la menthe 74
de melon d'Espagne à la menthe 177
de pêches et melon à la menthe 64
de pêches à la groseille et à la menthe 113
de reines-claudes à la menthe 117
Gelée
à la menthe 214
de coings aux aromates 126

MIRABELLE
Confiture
d'abricots et de mirabelles 109
de fruits à noyau 37
de fruits à parfum 39
de melon aux mirabelles 178
de ménage d'automne 202
de ménage de septembre 200
de mirabelles au pamplemousse 116
de mirabelles (recette de base) 37

MÛRE
Confiture
de fruits des bois 101
de mûres 97
de mûres à la pomme verte 98
de 6 fruits à la hongroise 89
Cubes à la gelée de fruits 228
Gelée
de coings aux mûres 127
de fruits à l'anglaise 197
de mûres 99
Ma confiture de 4 fruits 87
Pâte de fruits rouges 224

MYRTILLE
Confiture
de fruits des bois 101
de myrtilles au caramel 100
de 6 fruits à la hongroise 89
Cubes à la gelée de fruits 228
Gelée
de coings aux myrtilles 127
de fruits à l'anglaise 197
de myrtilles 99
Ma confiture de 4 fruits 87
Pâte de fruits rouges 224

N

NECTARINE
Confiture
de figues aux nectarines 129
de la Saint-Éloi 205
de ménage à 3 fruits 196
de ménage d'été 198
de nectarines (recette de base) 39
de pêches aux bananes et framboises 199
de 4 pêches 110
de tomates aux nectarines 190

NOISETTE
Confiture d'abricots à la noisette 106

NOIX
Confiture de prunes rouges aux noix fraîches 120

O

OIGNON
Chutney
aux fruits d'été 231
aux poires 236
aux raisins 238
d'automne 241
de citron 230
de figues fraîches 233
de tomates 239
Confiture d'oignons 240

ORANGE
Confiture
d'agrumes et lavande 219
au jasmin 219
d'airelles à l'orange 93
d'ananas à l'orange 162
aux 3 agrumes 157
de bananes à la créole 164
de fraises à l'orange 75
de gingembre 165
de la Saint-Eloi 205
de melon d'eau caramélisée 179
de ménage à la pastèque 203
de ménage d'hiver 208
de pamplemousses à l'orange 154
de papayes à l'orange 171
de rhubarbe insolite 204
de tomates aux nectarines 190
d'oranges douces 149
Cramaillotte 212
Cubes à la gelée de fruits 228
Gelée
d'arbouses 94
de fruits de la passion à l'orange 166
d'oranges à la pomme 151
d'oranges au thé vert 152
Marmelade
d'oranges amères 148
d'oranges aux épices 150
Pâte
d'oranges à l'anglaise 147
d'oranges au citron 225

P

PAPAYE

Confiture
- de fruits exotiques 172
- de papayes à l'orange 171

PAMPLEMOUSSE

Confiture
- aux 3 agrumes 157
- d'agrumes et lavande 219
- d'ananas au pamplemousse 162
- de fin d'été 201
- de fruits exotiques 172
- de ménage à la pastèque 203
- de ménage d'automne 202
- de ménage d'hiver 208
- de ménage de septembre 200
- de mirabelles au pamplemousse 116
- de pamplemousse à l'orange 154
- de papayes au pamplemousse 171
- de rhubarbe au pamplemousse 185

Cubes à la gelée de fruits 228

Gelée de pomelos 156

Marmelade de pamplemousses aux bananes 155

Pâte de pamplemousse à l'anglaise 147

PASTÈQUE

Confiture
- de fin d'été 201
- de la Saint-Eloi 205
- de ma grand-mère 206
- de melon d'eau caramélisée 179
- de ménage à la pastèque 203
- de ménage d'automne 202
- de pastèque au citron 180

PÊCHE

Chutney aux fruits d'été 231

Confiture
- d'abricots et de pêches 107
- de figues aux pêches de vigne 129
- de fruits à noyau 37
- de pêches et melon à la menthe 64
- de ménage à 3 fruits 196
- de ménage d'été 198
- de pêches à la groseille et à la menthe 113
- de pêches aux bananes et framboises 199
- de pêches aux épices 121
- de pêches et framboises 112
- de pêches et pommes aux épices 114
- de pêches et rhubarbe 115
- de pêches (recette de base) 37
- de 4 pêches 110
- de tomates aux pêches blanches 190

Raisiné de ménage 139

Recette mystère du chef 209

POIRE

Chutney
- aux fruits d'été 231
- aux fruits d'hiver 232
- aux poires 236

Confiture
- d'octobre 141
- de la Saint-Eloi 205
- de ma grand-mère 206
- de ménage à la pastèque 203
- de ménage d'été 198
- de ménage d'hiver 208
- de ménage de septembre 200
- de poires au vinaigre 130
- de poires aux kiwis 56
- de poires et raisins 131
- de quetsches et poires 119
- de sureau aux poires 102

Gelée de poires et pommes 132

La gelée de Madame Adamson 140

Raisiné de ménage 139

POMME

Chutney
- aux fruits d'hiver 232
- d'automne 241
- de figues fraîches 233
- de mangues 234
- de melon 236
- de pommes 133

Confit de pommes 133

Confiture
- d'agrumes et lavande 219
- d'octobre 141
- de la Saint-Eloi 205
- de ma grand-mère 206
- de ménage de septembre 200
- de mûres à la pomme verte 98
- de pêches et pommes aux épices 114
- de pommes au caramel 134
- de pommes aux kiwis 56
- de reines-claudes à la pomme 118
- de sureau aux pommes 102
- de tomates rouges à la pomme 191

Gelée
- à la menthe 214
- à la violette 218
- au thé 215
- de cassis aux pommes 84
- de coings et pommes 129
- de framboises aux pommes 78
- de poires et pommes 132
- de pommes à la fleur d'oranger 135
- de pommes aux marrons 136

La gelée de Madame Adamson 140

Pâte
- d'abricots 221
- de pommes 226

Pectine de pommes 16

Raisiné de ménage 139

POTIRON

Chutney
- d'automne 241
- de potiron 235

Confiture
- de ménage d'hiver 208
- de potimaron aux tomates 182
- de potiron aux abricots secs 193
- de potiron aux épices 181

PRUNE

Chutney aux fruits d'été 231

Confiture
- de fruits à noyau 37
- de fruits à parfum 39
- de la Saint-Eloi 205
- de melon aux prunes 178
- de ménage de septembre 200
- de prunes (recette de base) 37
- de prunes rouges aux noix fraîches 120
- de quetsches et poires 119
- de reines-claudes à la menthe 117
- de reines-claudes à la pomme 118
- tous fruits 207

Pâte de prunes 227

R

RAISIN

Chutney
- aux fruits d'été 231
- aux fruits d'hiver 232
- aux raisins 238
- d'automne 241
- de citron 230
- de figues fraîches 233
- de melon 235

Confiture
- d'octobre 141
- de ménage d'automne 202
- de ménage d'hiver 208
- de poires et raisins 131
- de pommes au caramel 134
- de raisins à la vanille 137

Gelée de muscats 138

Raisiné de ménage 139

RHUBARBE

Confiture
- de fraises et rhubarbe 76
- de fruits juteux 40
- de ménage du printemps 195
- de pêches et rhubarbe 115
- de rhubarbe à la framboise 184
- de rhubarbe au pamplemousse 185
- de rhubarbe insolite 204

Cubes à la gelée de fruits 228

Gelée
- de cassis et rhubarbe 85
- de fruits à l'anglaise 197
- de rhubarbe aux fraises 65

S

SUREAU

Confiture
- de 6 fruits à la hongroise 89
- de sureau aux pommes 102
- de sureaux aux poires 102
- de sureau et melon 102

Gelée
- de coings au sureau 127
- de fruits à l'anglaise 197
- de sureau 99

T

THÉ

Gelée
- au thé 215
- d'oranges au thé vert 152

TOMATE

Chutney de tomates 239

Confiture
- de la Saint-Eloi 205
- de potimaron aux tomates 182
- de tomates aux nectarines 190
- de tomates-cerises 192
- de tomates rouges à la pomme 191
- de tomates vertes au basilic 186
- de tomates vertes aux figues 188

Raisiné de ménage 139